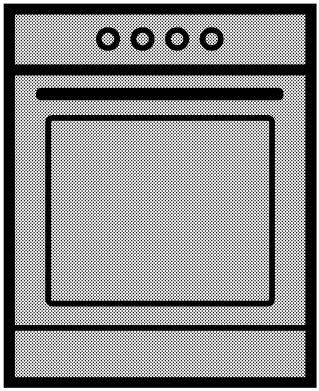
Ovn

Brukerhåndbok



FSM89301GXS

NO | NL

285.3038.50/R.AA/17.10.2018/4-4

Vennligst les denne bruksanvisningen først!

Kjære kunde,
Takk for at du har valgt et Beko-produkt. Vi håper at du oppnår optimale resultater med ditt produkt, som er produsert med høykvalitetsteknologi - den beste som finnes på markedet. Derfor bør du lese hele denne bruksanvisningen og alle andre tilhørende dokumenter nøye før du bruker produktet og beholde disse som en referanse for fremtidig bruk. Hvis du overlater produktet til andre, la da også bruksanvisningen følge med. Følg alle advarsler og informasjon i bruksanvisningen.
Husk at denne bruksanvisningen også gjelder for flere andre modeller. Forskjeller mellom modellene vil kunne oppdages i manualen.

Forklaring av symboler
Gjennom hele denne bruksanvisningen er det benyttet følgende symboler:

Viktig informasjon eller nyttige tips om bruk.

Advarsel om farlige situasjoner med hensyn til liv og eiendom.

Advarsel om elektrisk støt.

Advarsel om risiko for brann.

Advarsel om varme overflater.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø 4

Generell sikkerhet....4
Elektrisk sikkerhet....4
Produktsikkerhet....5
Beregnet bruk....8
Sikkerhet for barn....8
Bortskaffing av det gamle produktet....9
Bortskaffing av emballasjen....9

2 Generell informasjon 10

Oversikt....10
Innholdet i pakken....11
Tekniske spesifikasjoner....12

3 Installasjon 13

Før installasjon....13
Installasjon og tilkobling....14
Framtidig transport....16

4 Forberedelser 17

Tips for energisparing....17
Første gangs bruk....17
Tidsinnstilling....17
Første rengjøring av produktet....17
Første oppvarming....18

5 Slik brukes komfyren 19

Generell informasjon om koking....19
Bruk av komfyren....20
Kontrollpanel....20

6 Slik bruker du ovnen 25

Generell informasjon om baking, steking og grilling 25
Slik bruker du den elektriske ovnen....25
Driftsmoduser....26
Bruke ovnsklokken....27
Tidstabell for matlaging....29
Slik bruker du grillen....30
Tidstabell for grilling....30

7 Vedlikehold og stell 31

Generell informasjon....31
Rengjøre komfyren....31
Rengjøring av kontrollpanel....31
Rengjøre ovnen....31
Fjerne ovnsdøren....32
Fjerne dørens indre glass....32
Utskifting av ovnspæren....33

8 Feilsøking 35

1 Viktige instruksjoner og advarsler for sikkerhet og miljø

Denne delen inneholder sikkerhetsinstrukser som vil bidra til å beskytte mot fare for personskade eller skade på eiendom. Unnlater du å følge disse instruksjonene, vil enhver garanti anses som ugyldig.

Generell sikkerhet

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap, så framt de er under tilsyn eller har fått instruksjoner om bruk av apparatet på en sikker måte og forstår hvilke farer som er involvert.
  Barn får ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn uten tilsyn.
- Apparatet skal ikke brukes av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, evt. mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene er under tilsyn eller har får veiledning i bruk av apparatet.
  Barn skal ikke leke med produktet.
- Hvis produktet overleveres til noen andre for personlig bruk eller annenhånds bruk gis bruksanvisninger, produktetiketter og andre øvrige dokumenter og deler.
- Ikke plasser produktet på et teppe-dekket gulv. Ellers vil den manglende luftstrømmen under produktet forårsake at elektriske deler overopphetes. Dette vil føre til problemer med produktet.
- Installasjons- og reparasjonsprosedyrer må alltid utføres av autoriserte serviceverksted. Produsenten vil ikke kunne holdes ansvarlig for skader som følge av forsøk utført av uautoriserte personer, noe som også vil kunne gjøre garantien ugyldig. Les bruksanvisningen nøye før installasjon.
- Ikke bruk produktet hvis det er defekt eller har synlige skader.
- Kontroller at produktets funksjonsknotter er slått av etter hver gang produktet har vært i bruk.

Elektrisk sikkerhet

- Hvis produktet har en feil, bør det ikke brukes med mindre det er reparert av et autorisert verksted. Det er fare for elektrisk sjokk!
- Bare koble produktet til en jordet stikkontakt/linje med spenning og beskyttelse som spesifisert i "Tekniske spesifikasjoner". Få

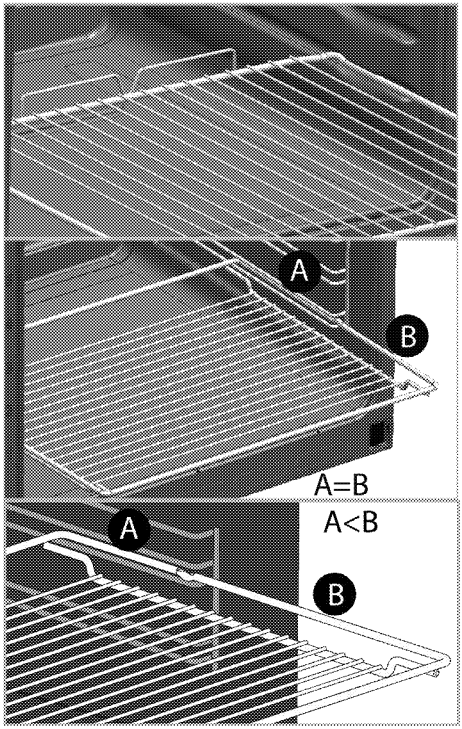
jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker mens produktet brukes med eller uten en transformer. Vårt selskap vil ikke kunne holdes ansvarlig for eventuelle problemer som oppstår på grunn av at produktet ikke blir jordet i henhold til lokale forskrifter.

- Vask aldri produktet ved å spre eller helle vann på det! Det er fare for elektrisk sjokk!
- Produktet må være koblet fra under installasjon, vedlikehold, rengjøring og reparasjon.
- Hvis strømtilkoblingskabelen for produktet er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dens autoriserte serviceagent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet må installeres slik at det kan kobles helt fra nettverket. Frakoblingen må skje enten ved hjelp av et støpsel eller en bryter som er innebygd i den faste elektriske installasjonen, i tråd med byggeforskriftene.
- Bakre overflate på ovnen blir varm når den er i bruk. Pass på at elektrisk tilkobling ikke kommer i kontakt med den bakre overflaten, ellers kan tilkoblinger bli skadet.
- Ikke klem strømledningen mellom ovnsdøren og rammen og ikke la den føre over varme overflater. Dette kan gjøre at isolasjonen smelter og forårsaker brann på grunn av kortslutning.
- Alt arbeid på elektrisk utstyr og -systemer bør kun utføres av autoriserte og kvalifiserte personer.
- I tilfelle skade, slå av produktet og koble det fra strømforsyningen. For å gjøre dette, slå av sikringen hjemme.
- Sørg for at sikringsmerkingen er kompatibel med produktet.

Produktsikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer. Barn under 8 år skal holdes unna med mindre de er under kontinuerlig oppsyn.
- Bruk aldri produktet når din dømmekraft eller evne til koordinering er svekket pga. bruk av alkohol og/eller narkotika.
- Vær forsiktig når du bruker alkoholholdige drikker i dine retter. Alkohol fordamper ved høye temperaturer og kan forårsake brann, siden det kan antennes når det kommer i kontakt med varme overflater.
- Plasser ikke noe brennbart materiale i nærheten av produktet, ettersom sidene kan bli varme under bruk.

- Ved bruk blir apparatet varmt. Forsiktighet bør tas for å unngå å komme borti varmeelementer inne i ovnen.
- Hold alle ventilasjonsåpninger fri for hindringer.
- Varm ikke opp lukkede bokser og glassbeholdere i ovnen. Trykket som bygger seg opp i boksen/glasset kan føre til at det sprenges.
- Plasser ikke stekebrett, tallerkener eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Akkumulering av varme kan skade bunnen av ovnen.
- Ikke bruk sterke skuremidler eller skarpe metallskraper å rengjøre glasset i ovnsdøren, siden disse kan ripe opp overflaten, noe som kan resultere i at glasset går i stykker.
- Bruk ikke damprensere til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- (Varierer, avhengig av produktmodellen.)
  Plassere stekeristen og brettet riktig på trådstativene
  Det er viktig å posisjonere risten og/eller pannen riktig på hyllen. Skyv risten eller pannen mellom de 2 skinnene og se til at de er stabile før maten legges på (vennligst se følgende figur).



- Ikke bruk produktet hvis glasset i frontdøren er fjernet eller sprukket.
- Ovnens håndtak er ingen håndkletørker. Heng ikke opp håndkle, hansker eller liknende tekstilvareprodukter når grillfunksjonen er på åpen dør.
- Bruk alltid varmebestandige grillvotter når du setter inn eller tar ut retter inn i/ut av den varme ovnen.
- Plasser bakepapir i gryten eller på ovnstilbehøret (skuffen, metalltrådgrillen e.a.) sammen med maten og deretter setter du alt inn i den forhåndsoppvarmede ovnen. Fjern de overflødige

delene av bakepapiret som stikker ut fra tilbehøret eller gryten for å forebygge risiko for berøring av ovnens varmeelementer. Bruk aldri bakepapir i en driftstemperatur som er høyere enn den angitte verdien for bakepapiret. Ikke plasser bakepapir direkte på bunnen av ovnen.

- ADVARSEL: Forsikre deg om at apparatet er slått av før du bytter ut lampen for å unngå fare for elektrisk støt.
- For å unngå overoppheting må apparatet ikke installeres bak en pyntedør.
- ADVARSEL: Matlaging uten oppsyn på en komfyr med fett eller olje kan være farlig og kan føre til brann. Prøv ALDRI å slukke en brann ved hjelp av vann, men slå av apparatet og dekk deretter til flammene f.eks med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Hele matlagingsprosessen må overvåkes. En kort matlagingsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- ADVARSEL: Brannfare: La ikke gjenstander bli liggende lagret på overflatene der det foregår tilberedning av mat.
- ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skru av apparatet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Dersom glasset på varmeplaten knuses: Slå øyeblikkelig av alle brennere og alle elektriske varmeelement, og isoler apparatet fra strømforsyningen. Ikke rør apparatets overflate. Ikke bruk apparatet.

- Slå etter bruk av kokeplateelementet ved hjelp av dets kontrollmekanisme og stol ikke på panne-detektoren.
- Gjenstander i metall, slik som kniver, gafler, skjeer og lokk bør ikke plasseres på kokeplatens overflate, siden de kan bli varme.
- Apparatet er ikke beregnet på å være i drift ved hjelp av en tidsbryter eller separat fjernkontrollsystem.
- Damptrykk som bygges opp på grunn av fuktighet på kokeplatens overflate eller på bunnen av kasserollen kan føre til at kasserollen forflyttes. Sørg derfor for at ovnens overflate og bunnene av kasserollene alltid er tørre.
- Kokeplater er utstyrt med "induksjons"-teknologi. Induksjons-kokeplaten som sparer både tid og penger må brukes sammen med kasseroller

som er beregnet på induksjon, ellers kommer ikke kokeplatene til å virke. Se. *Generell informasjon om koking, side 19* , valg av kasseroller.

- Ettersom induksjons-kokeplater skaper et magnetfelt, kan de forårsake skadelige virkninger for personer som bruker enheter som insulinpumpe eller pacemaker.
- ADVARSEL: Bruk bare barnesikring som er designet av produsenten av komfyren, som produsenten av komfyren har angitt som egnet i bruksanvisningen eller barnesikring som er innebygget på apparatet. Bruk av feil barnesikring kan føre til ulykker.

For produktets brannsikkerhet;

- Sørg for at støpselet passer inn i stikkontakten, samt at det ikke forårsakes gnist.
- Ikke bruk noen skadet eller kuttet ledning eller skjøteledning, foruten originalkabelen.
- Sørg for at ikke det forekommer væske eller fuktighet på kontakten som er koblet til produktet.

Beregnet bruk

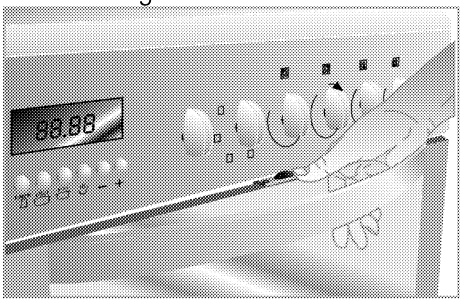
- Dette produktet er designet for hjemmebruk. Kommersiell bruk er ikke tillatt.
- Dette apparatet er kun beregnet til matlagingsformål. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel romoppvarming."
- te apparatet skal ikke brukes til oppvarming av tallerkener under grillen, til å tørke håndklær, oppvaskklutet osv. ved å henge dem på håndtakene, eller til oppvarmingsformål.
- Produsenten skal ikke være ansvarlig for noen skader som forårsakes ved feil bruk eller håndtering.
- Ovnen kan brukes til opptining, baking, steking og grilling av mat.

Sikkerhet for barn

- ADVARSEL: Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.
- Pakkematerialet kan være farlig for barn. Hold barn på avstand fra innpakningsmaterialene. Vennligst kast alle deler av innpakningen etter miljøforskriftene.
- Elektriske apparater er farlige for barn. Hold barn på avstand fra produktet når det er i bruk, og ikke la dem leke med produktet.
- Ikke plasser gjenstander over apparatet slik at barn kan forsøke å nå dem.
- Mens døren er åpen, må du ikke plassere tunge gjenstander på den og du må ikke la barn sitte på den. Ovnen kan velte, eller dørhengslene kan bli skadet.

Barnelås

(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
Komfyren har et barnelåssystem på ovnsdøren.
For å åpne ovnsdøren, trekk plastknotten lett opp, og trekk i dørhåndtaket.
Når du lukker døra, vil barnelåsen låses av seg selv.



Bortskaffing av det gamle produktet

Samsvar med WEEE-direktivet og Deponering av avfallsproduktet:

Dette produktet er i samsvar med EU-direktivet som omhandler elektronisk og elektrisk utstyr (2012/19/EU). Dette produktet har et klassifiseringsymbol for sortering av avfall elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE).
Dette produktet er laget av høykvalitetsdeler og -materialer som kan gjenbrukes og resirkuleres. Produktet skal ikke kastes sammen med normalt husholdningsavfall og annet avfall på slutten av levetiden. Ta det med til et innsamlingspunkt for resirkulering av elektriske og elektroniske innretninger. Vennligst forhør deg med de lokale myndighetene for å få opplysninger om slike innsamlingssteder.

Samsvar med RoHS-direktivet:

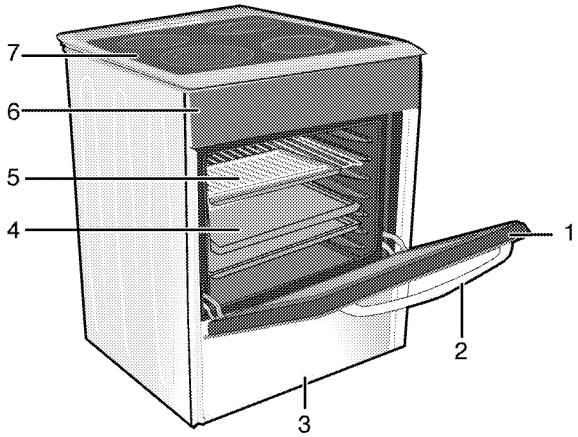
Produktet du har kjøpt er i samsvar med EU-RoHS-direktivet (2011/65/EU). Det inneholder ingen farlige eller forbudte substanser som er angitt i direktivet.

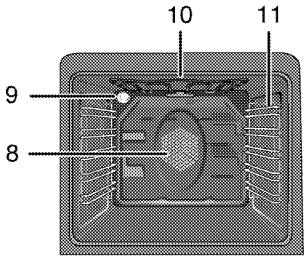
Bortskaffing av emballasjen

- Innpakningsmaterialer er farlige for barn. Behold innpakningsmaterialene på et trygt sted utilgjengelig for barn. Pakkematerialer for produktet er produsert av resirkulerbare materialer. Kast dem på riktig måte og sorter i overensstemmelse med instruksjoner for resirkulering av avfall. Ikke kast dem sammen med normalt husholdningsavfall.

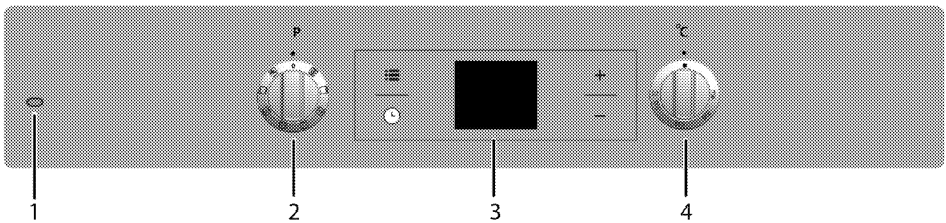
2 Generell informasjon

Oversikt





1	Frontdør	7	Brennerplate
2	Håndtak	8	Viftemotor (bak stålplaten)
3	Nedre del	9	Lampe
4	Stekebrett	10	Grillvarmeelement
5	Stekerist	11	Hylleposisjoner
6	Kontrollpanel		

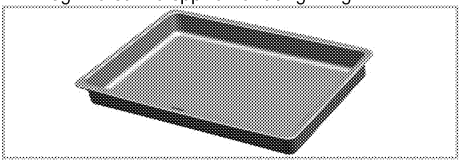


1	Varsellampe	3	Digital timer
2	Funksjonsvelger	4	Termostatbryter

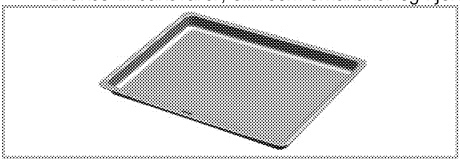
Innholdet i pakken

Tilbehør som medfølger varierer, avhengig av produktmodellen. Ikke alt tilbehør som beskrives i brukerhåndboken finnes kanskje på produktet ditt.

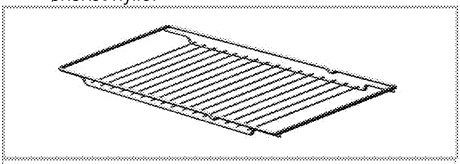
1. **Brukerhåndbok**
2. **Dypt brett**
   Brukes til bakevarer, store steker, saftige retter og til å samle opp fett under grilling.

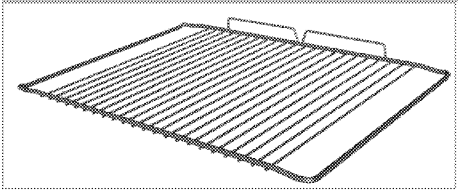


3. **Kakebrett**
   Brukes til bakevarer, slik som småkaker og kjeks.

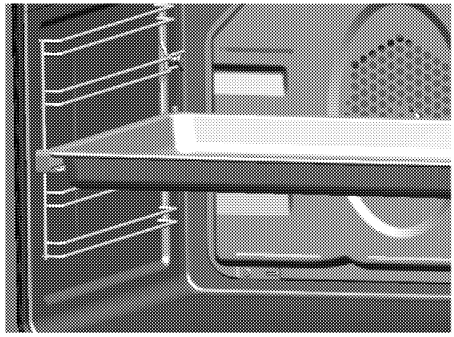


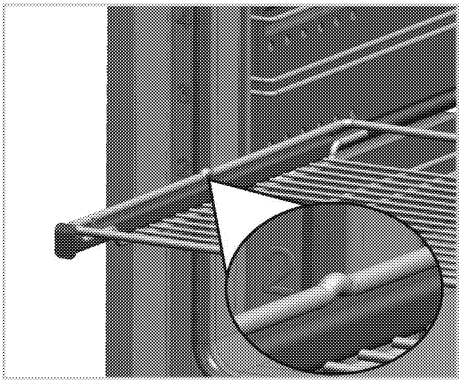
4. **Stekerist**
   Brukes til steking og til plassering av maten som skal bakes, stekes eller tilberedte gryteretter i ønsket hylle.





5. **Plassere stekeristen og brettet riktig på de teleskopiske stativene (Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)**
   Teleskopiske stativer gjør at du kan installere og fjerne brettene og risten enkelt.
   Ved bruk av brettet og stekeristen med teleskopstativer se til at pinnene på den bakre delen av teleskopstativet står mot kantene på stekeristen og brettet.





Tekniske spesifikasjoner

GENERELT	
Eksterne mål (høyde/bredde/dybde)	min. 850 mm maks. 941/600 mm/600 mm
Spenning/frekvens	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Totalt energiforbruk	9.7 kW
Sikring	32 A (1N) / 3 x 16 A (3N)
Kabeltype/tverrsnitt	min.H05VV-FG 3 x 4 mm^2 (1N) / 5 x 1,5 mm^2 (3N)
KOMFYR	
Brennere	
Venstra bak	**Induksjonsstekesone**
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Venstre fremre	**Induksjonsstekesone**
Mål	180 mm
Effekt	1800/3000 W
Høyre fremre	**Induksjonsstekesone**
Mål	145 mm
Effekt	1500/2200 W
Høyre bak	**Induksjonsstekesone**
Mål	210 mm
Effekt	2000/3700 W
OVN/GRILL	
Hovedovn	**Multifunksjonsovn**
Indre lampe	15–25 W
Grillstrømforbruk	2.2 kW

Grunnleggende: Informasjon om energimerket for elektriske ovner er gitt i samsvar med EN 60350-1 / IEC 60350-1-standarden. Disse verdiene er fastsatt ved standard belastning med funksjonene under-over-varme eller vifteoppvarming (hvis aktuelt).
Energieffektivitetsklassen er fastsatt i overensstemmelse med de følgende prioritiseringene avhengig av om de relevante funksjonene finnes på produktet eller ikke. 1-Matlaging med øko-vifte, 2- Turbo langsom matlaging, 3- Turbo matlaging, 4- Vifteassistert under/overvarme, 5-Over- og undervarme.

Tekniske spesifikasjoner kan endres uten varsel for å forbedre kvaliteten på produktet.

Figurer i denne veiledningen er skjematiske og kan derfor være litt forskjellige fra ditt produkt.

Verdiene som er oppgitt i merkingene på produktet eller i dokumentasjonen som medfølger er oppnådd i laboratoriemiljø ifølge relevante standarder. Avhengig av drifts- og miljøforhold for produktet, kan disse verdiene variere.

3 Installasjon

Produktet må installeres av en kvalifisert person i samsvar med gjeldende forskrifter. Ellers vil garantien gjøres ugyldig. Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer, og dette kan gjøre garantien ugyldig.

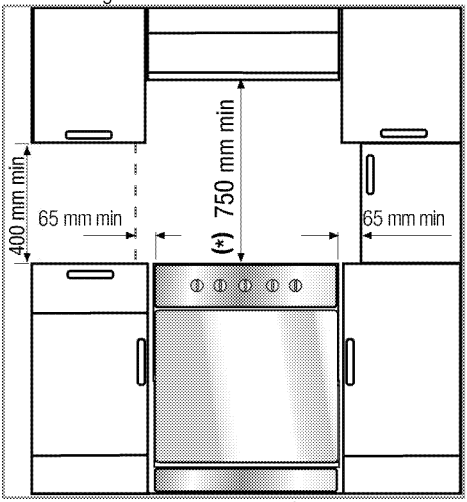
Klargjøring av plassering og elektrisk installasjon av produktet er kundens ansvar.

FARE:
Produktet må installeres i overensstemmelse med de lokale gass- og/eller elektrisitetsforskriftene.

FARE:
Før installasjon, kontroller visuelt om produktet har noen defekter.
Hvis dette er tilfelle, må det ikke installeres
Skadede produkter vil utgjøre potensielle farer for din sikkerhet.

Før installasjon

For å sikre at kritiske lufteåpninger opprettholdes under produktet, anbefaler vi at dette produktet monteres på en solid base og at føttene ikke synker inn i et teppe eller mykt gulvbelegg.
Kjøkkengulvet må være i stand til å bære vekten av enheten pluss den ekstra vekten av kokekar og bakevarer og mat.

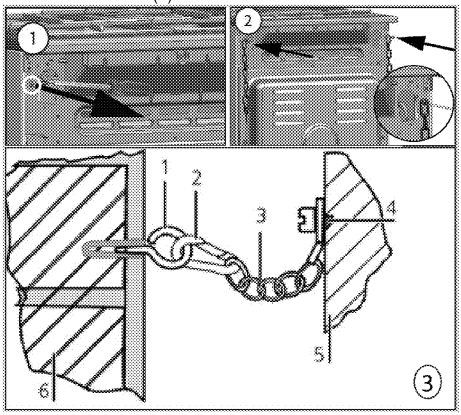


- Den kan brukes med skap på begge sider, men det skal være en minimumsavstand på 400 mm over komfyren og en sideklaring på 65mm mellom apparatet og alle vegger, deler eller høye skap.
- Den kan også brukes frittstående. La det være en minimumsavstand på 750 mm over ovnens overflate.
- (*) Hvis det skal monteres en kjøkkenvifte over komfyren, se produsentens instruksjoner for installasjonshøyden (min. 650 mm).
- Apparatet tilsvarer innretning i klasse 2, dvs. den kan plasseres med bakenden og **én** side til kjøkkenveggene, kjøkkeninventar eller utstyr av hvilken som helst størrelse. Kjøkkeninventar eller utstyr kan på den **andre** siden kun være av samme størrelse eller mindre.
- Alt kjøkkeninventar ved siden av apparatet må være varmebestandig (opptil 100 °C min.)

Sikkerhetskjede

Hvis produktet har to sikkerhetskjeder(2);

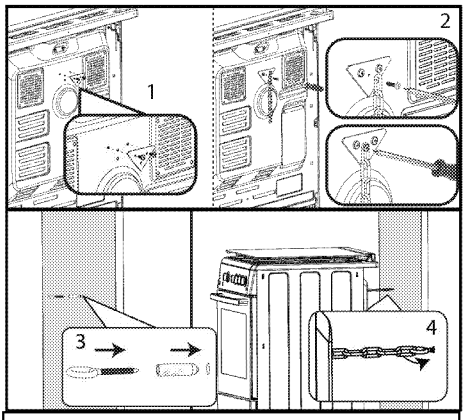
Apparatet må sikres mot velting ved bruk av de medfølgende to sikkerhetskjettingene på ovnen.
Fest kroken (1) til kjøkkenveggen (6) med en god stift, og koble sikkerhetskjettingen (3) til kroken via låsemekanismen (2).



1 Stabiliserende krok
2 Låsemekanisme
3 Sikkerhetskjede
4 Fest lenken skikkelig til komfyrens bakside
5 Baksiden av komfyren
6 Kjøkkenvegg

Hvis produktet har én sikkerhetskjede(1);

Apparatet må sikres mot velting ved bruk av den medfølgende kjettingen på ovnen.
Følg trinnene i bildet under for å feste sikkerhetskjeden til produktet.



Stabilitetslenken skal være så kort som praktisk mulig for å hindre at ovnen vipper framover, og diagonal for å hindre at den vipper til siden.

Stabilitetslenke til komfyr, ikke utformet med spor til brakettfeste.

Installasjon og tilkobling

Produktet kan kun installeres og tilkobles i overensstemmelse med aktuelle installasjonsforskrifter.

Ikke installer produktet ved siden av kjøleskap eller frysere. Varmen som utstråles fra enheten vil føre til økt energiforbruk for kjøleapparatene.

- Det skal være minst to personer til å bære enheten.
- Produktet må plasseres rett på gulvet. Den må ikke plasseres på en sokkel eller pidestall.

Ikke bruk døren og/eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet. Døren, håndtaket eller hengslene kan skades.

Elektrisk tilkopling

Koble produktet til et jordet uttak som beskyttet av en minikretsbryter med riktig kapasitet, som oppgitt i tabellen «Tekniske spesifikasjoner». Få jordingsinstallasjonen utført av en kvalifisert elektriker, mens produktet brukes med eller uten en transformer. Selskapet vårt vil ikke være ansvarlig for noen skader som oppstår hvis produktet brukes uten en jordingsinstallasjon, i overensstemmelse med lokale forskrifter.

FARE:
Produktet kan kun tilkobles strømforsyningen av autoriserte, kvalifiserte personer.
Produktets garantiperiode starter kun etter riktig installasjon.
Produsenten skal ikke holdes ansvarlig for skader som oppstår fra prosedyrer som utføres av uautoriserte personer.

FARE:
Strømledningen må ikke klemmes, bøyes eller fastklemmes eller komme i kontakt med varme deler av apparatet.
En ødelagt strømledning skal skiftes ut av en kvalifisert elektriker. Ellers er det fare for elektrisk sjokk, kortslutning eller brann!

Strømforsyningsdata må tilsvare data som er spesifisert på typeskiltet på enheten. Typeskiltet ses enten når døren eller det nedre dekselet åpnes eller plasseres ved bakveggen på enheten, avhengig av enhetstypen.
Strømledningen på produktet må stemme overens med verdiene i tabellen over de tekniske spesifikasjonene.

FARE:
Før arbeidet påbegynnes på den elektriske installasjonen, koble produktet fra strømnettet. Det er fare for elektrisk sjokk!

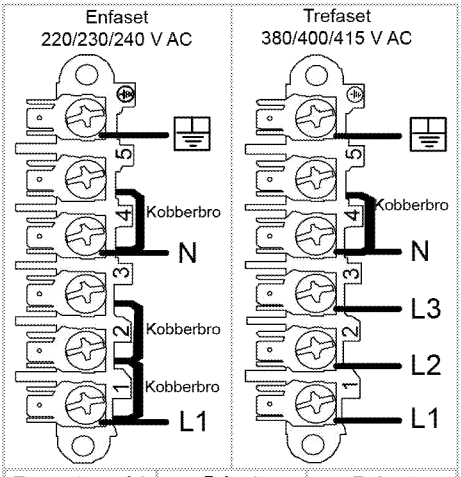
Koble til strømledningen

Kablingen skal utføres i henhold til nasjonale og lokale forskrifter, og det skal brukes et støpsel / en stikkontakt som er korrekt for ovnen. Hvis produktets spenningsgrenser er utenfor grensene til støpselets og stikkontaktens spenningsgrenser, må produktet først kobles til gjennom en fast elektrisk installasjon uten bruk av støpsel/stikkontakt.

1. Hvis det ikke er mulig å koble fra alle poler i forsyningsstrømmen, må en frakoblingsenheten med minst 3 mm kontaktklaring (sikringer, linjesikkerhetsbrytere, kontakter) kobles til, og alle polene på denne frakoblingsenheten må være tilgrensende (ikke over) til produktet i overensstemmelse med IEE-direktiver. Hvis denne instruksjonen ikke overholdes kan det resultere i driftsproblemer og produktgarantien kan bli ugyldig.

Ekstra beskyttelse fra en kretsbryter for reststrøm anbefales.

Hvis kabelen leveres med produktet:



Tverrsnittområde (mm^2)	Enfaset	Trefaset
	3 x 4 mm^2	5 x 1,5 mm^2

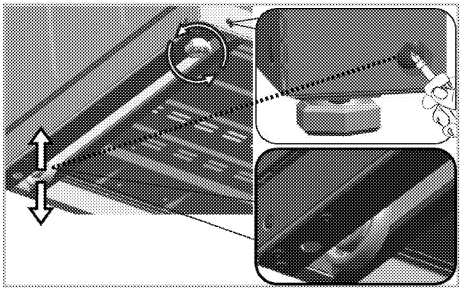
2. **For enkeltfasetilkobling** koble til som vist nedenfor:
- Brun leder = L (fase)
- Blå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) ⏚ (jord)

3. **For trefasetilkobling** koble til ledningene slik som vist nedenfor:
- Brun leder = L1 (fase 1)
- Grå/svart leder = L2 (fase 2)
- Grå/svart leder = L3 (fase 3)
- Blå leder = N (nøytral)
- Grønn/gul leder = (E) ⏚ (jord)
- Skyv produktet mot kjøkkenveggen.

Justere føttene på ovnen

Ved bruk av skrumekanismen på fremsiden av produktet, kan du heve produktet 11 mm ved å justere hjulene på baksiden. Ikke bruk makt på denne skruen. Ellers kan mekanismen bli skadet.

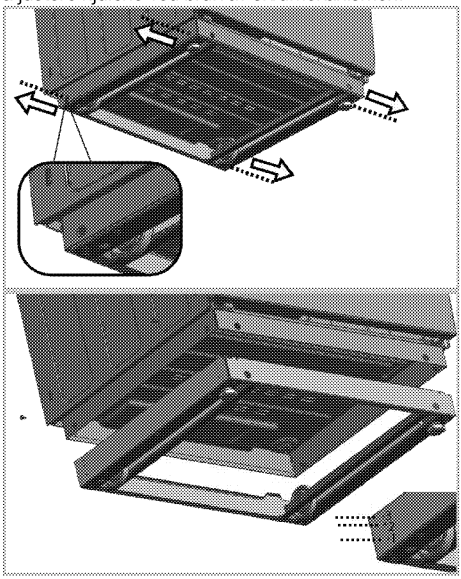
Vibrasjoner mens produktet er i bruk kan føre til at beholderne på det kan tippe. For å unngå slike farlige situasjoner må du sørge for at produktet står rett og balansert på føttene. Du kan justere føttene foran på produktet ved å dreie dem mot høyre eller venstre, og bakføttene kan justeres ved bruk av skruen vist på bildet under. Balanser produktet og sørg for at det går i flukt med benkeplaten.

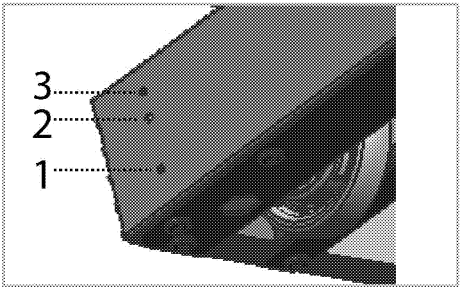


Justere basen

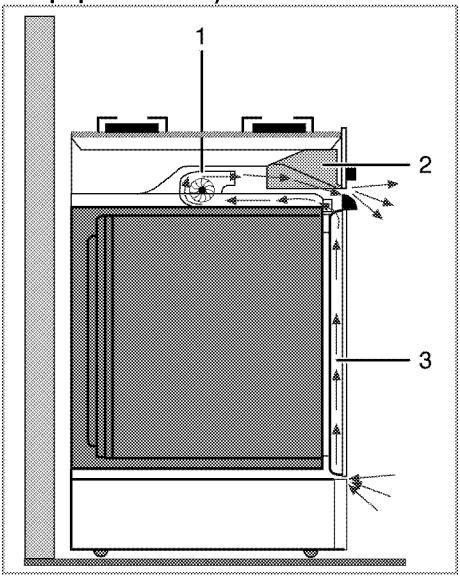
En autorisert tjenesteleverandør kan ta av basen på produktet for å redusere høyden til 850 mm. I dette tilfellet må de fire medfølgende føttene monteres på produktet. **Denne prosedyren skal kun utføres av en autorisert tjenesteleverandør.**

Produktet er utstyrt med en base, som består av to sammenstilte deler. Du kan utføre en 3-trinns høydejustering ved å legge produktet ned på en jevn overflate, ta ut skruene vist på bildet og trekke ut innerbasen.
Minimumshøyden er 900 mm i første trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 900–911 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen.
Minimumshøyden er 920 mm i andre trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 920–931 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen.
Minimumshøyden er 930 mm i tredje trinn. Du kan stille inn høyden til en verdi mellom 930–941 mm ved å justere hjulene ved bruk av skrumekanismen.





For produkter med kjølevifte (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)



1 Kjølevifte
2 Kontrollpanel
3 Dør

Kjøleviften kjøler både kontrollpanelet og apparatets front.

Kjøleviften fortsetter å gå i ca. 20-30 minutter etter at ovnen er slått av.

Siste kontroll

1. Kople produktet til strømuttaket igjen.
2. Kontroller de elektriske funksjonene.

Framtidig transport

- Oppbevar apparatets opprinnelige eske og transporter apparatet i denne. Følg rettledningen som er trykt på kartongen. Hvis du ikke har den originale esken, pakk produktet i bobleplast eller tykk papp og tape godt.
- For å forhindre at stekerist og brett inne i ovnen skal skade ovnsdøren, sette en stripe kartong på innsiden av ovnsdøren slik at det samsvarer med plasseringen av brettene. Lim fast ovnsdøren til sideveggene.
- Ikke bruk døren eller håndtaket til å løfte eller flytte produktet.

Ikke plasser noen gjenstander på produktet og flytt det i oppreist posisjon.

Kontroller det generelle utseendet til produktet for skader som kan ha oppstått under transport.

4 Forberedelser

Tips for energisparing

Følgende informasjon vil hjelpe deg til å bruke apparatet på en økologisk måte og spare energi:

- Bruk mørkfargede og emaljebelagte kokekar i ovnen, siden varmeoverføringen vil være bedre.
- Ved koking av måltidene, utfør en forvarmingsoperasjon hvis det anbefales i brukerhåndboken eller kokebeskrivelsen.
- Ikke åpne døren på ovnen for hyppig under matlagingen.
- Prøv å tilbered mer enn én rett i ovnen samtidig, når det er mulig. Du kan tilberede mat ved å plassere to kokekar på stekeristen.
- Lag mer enn én rett etter hverandre. Ovnen vil allerede være varm.
- Du kan spare energi ved å slå av ovnen i noen minutter før sluttkoketiden. Ikke åpne ovnsdøren.
- Tin opp de frosne måltidene før de tilberedes.
- Bruk kokekar/panner med lokk ved matlaging. Energiforbruket kan øke 4 ganger hvis det ikke er noe deksel.
- Velg brenneren som er egnet for dimensjonen av bunnen på gryten som skal brukes. Velg alltid riktig grytestørrelse for rettene. Større gryter trenger mer energi.
- Vær oppmerksom på at du må bruke gryter med flat bunn når du tilbereder mat på elektriske koketopper.
  Gryter med tykk bunn gir bedre varmeledning. Du kan oppnå energibesparelse på opptil 1/3.
- Kar og gryter må være kompatible med kokesonene. Bunnen på karet/gryten må ikke være mindre enn platen.
- Sørg for at kokesonene og grytebunnene holdes rene. Smuss reduserer varmeledningen mellom varmesonen og grytebunnen.

Første gangs bruk

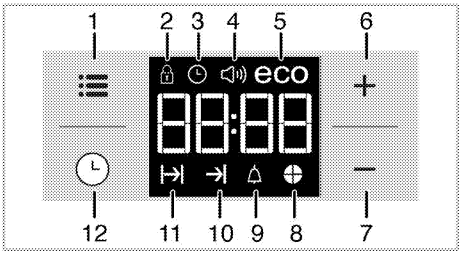
Tidsinnstilling

Mens justeringer foretas, vil relaterte symboler blinke på displayet.

Trykk på tastene +/− for å stille inn tiden på dagen etter at ovnen er koblet til strømnettet for første gang.

På modeller med berøringskontroller, må du først trykke på ☰ og deretter bruke + / − for å stille inn klokkeslettet.

Bekreft innstillingen ved å trykke på 🕒-symbolet, og vent i fire sekunder uten å trykke på noen knapper for å bekrefte.



1 Justeringstast
2 Nøkkellåssymbol
3 Klokkesymbol
4 Alarmvolumsymbol (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
5 Økomodus-symbol
6 Plusstast
7 Minustast
8 Tidskake-symbol
9 Alarmsymbol
10 Symbol for slutt på koketid
11 Koketidsymbol
12 Programtast

Dersom initialtiden ikke er stilt inn, vil klokken begynne å gå fra kl. 12.00 og 🕒-symbolet vil vises. Symbolet vil forsvinne når klokkeslettet er angitt.

De aktuelle tidsinnstillingene kanselleres ved strømbrudd. Klokken vil måtte stilles på nytt.

Første rengjøring av produktet

Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

1. Fjern alle pakningsmaterialer.
2. Tørk av overflatene på produktet med en fuktig klut eller svamp, og tørk med en klut.

Første oppvarming

Varm opp produktet i omtrent 30 minutter, og slå det deretter av. Dermed vil alle produksjonsrester eller -lag brennes av og fjernes.

ADVARSEL
Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

Elektrisk komfyr

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg posisjonen "Statisk".
4. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 25*.
5. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
6. Slå av ovnen, se *Slik bruker du den elektriske ovnen, side 25*

Grillovn

1. Fjern alle bakebrett og stekeristen fra ovnen.
2. Lukk ovnsdøren.
3. Velg høyeste effekt på grillen; se *Slik bruker du grillen, side 30*.
4. Bruk ovnen i omtrent 30 minutter.
5. Slå av grillen, se *Slik bruker du grillen, side 30*

Røyk og lukt kan slippes ut i et par timer under første drift. Dette er helt normalt. Se til at rommet er godt ventilert for å fjerne røyken og lukten. Unngå direkte inhalering av røyken og lukten som slippes ut.

5 Slik brukes komfyren

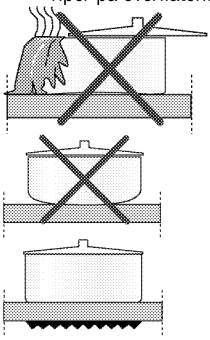
Generell informasjon om koking

Fyll aldri kokekaret mer enn en tredjedel full av olje. Ikke forlat komfyren uten tilsyn når du varmer opp olje. Overopphetet olje utgjør brannfare. **Gjør aldri forsøk på å slukke en mulig brann med vann!** Hvis olje begynner å brenne, dekk den til med et brannteppe eller en fuktig klut. Slå av komfyren hvis det er trygt å gjøre dette, og ring brannvesenet.

- Før du steker mat, skal den alltid tørkes godt og plasseres i varm olje. Frossen mat skal tines helt før steking.
- Ikke dekk til kokekaret du bruker når du varmer opp olje.
- Plasser pannene og karene på en måte slik at håndtakene ikke er over komfyren for å forhindre oppvarmingen av håndtakene. Ikke plasser ubalanserte kar og kar som lett velter på komfyren.
- Ikke plasser tomme kar og panner på kokesoner som er påslått. De kan bli skadet.
- Hvis du slår på en kokesone uten en kasserolle eller panne på den, vil dette forårsake skade på produktet. Slå av kokesonene etter at matlagingen er fullført.
- Etter som overflaten på produktet kav være varm, ikke plasser plast- og aluminiumkar på det. Rengjør alle slike smeltede materialer på overflaten umiddelbart.
  Slike kasseroller skal ikke brukes til å beholde maten, heller.
- Bruk kun flatbunnede panner eller kokekar.
- Tilsett passende mengde mat i panner og kar. Dermed trenger du ikke å gjøre noen unødvendig rengjøring ved å forhindre at rettene koker over. Ikke legg lokk fra kar eller panner på kokesonene. Plasser pannene på en slik måte at de sentreres på kokesonen. Når du vil flytte pannen til en annen kokesone, løft den og plasser den på kokesonen du ønsker i stedet for å skyve den.

Kasserollevalg

- Keramiske glassflater er svært motstandsdyktige mot varme og påvirkes ikke av store temperaturforskjeller.
- Ikke bruk glasskeramikkoverflaten til oppbevaring av gjenstander eller som skjæreoverflate.
- Bruk kun kokekar og panner med maskinbehandlet bunn. Skarpe kanter forårsaker riper på overflaten.



Søl kan skade den glasskeramiske overflaten og kan forårsake brann.

Ikke bruk kokekar med konkav eller konveks bunn.

Bruk kun kokekar og panner med flat bunn. Disse sikrer en enklere varmeoverføring.

For induksjonskomfyrer, bruk kun de karene som egner seg for induksjonskoking.

Kasserolletest

Bruk følgende metoder til å teste om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren eller ikke.

1. Kokekaret er kompatibelt hvis bunnen holder en magnet.
2. Kokekaret er kompatibelt hvis "⊔" ikke blinker når du plasserer kokekaret på kokesonen og starter komfyren.

Du kan bruke kokekar i stål, teflon eller aluminium med spesiell magnetisk bunn som inneholder merker eller advarsler som indikerer at kokekaret er kompatibelt med induksjonskoking. Kar i glass og keramikk, kar og rustfri stålkar med umagnetisk aluminiumsbunn skal ikke brukes.

Gjenkjenningsfokussystem for kokekar

I induksjonskoking er kun området som dekkes av karet på den relevante kokesonen strømforsynt. Karets bunn registreres av systemet, og kun dette området varmes automatisk opp. Kokingen stopper hvis kokekaret løftes fra kokesonen i løpet av kokingen. Den valgte kokesonen og symbolet "⊔" blinker vekselvis.

Sikker bruk

Ikke velg høye varmenivåer når du vil bruke en ikke-klebende (teflon) panne uten olje eller med svært lite olje.

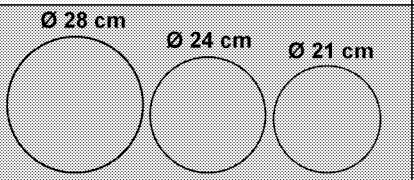
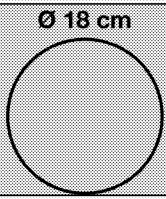
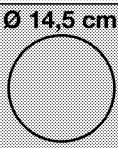
Ikke legg metallgjenstander, slik som gafler, kniver eller pannelokk på komfyren, siden de kan bli oppvarmet.

Bruk aldri aluminiumsfolie til matlaging. Plasser aldri mat som er pakket i aluminiumsfolie på kokesonen.

Hvis det finnes en ovn under kokeplatene og denne er i gang, kan sensorer for kokeplatene redusere kokenivået eller slå av ovnen.

Når komfyren er i drift, hold gjenstander med magnetiske egenskaper, slik som kredittkort eller kassetter på avstanden fra komfyren.

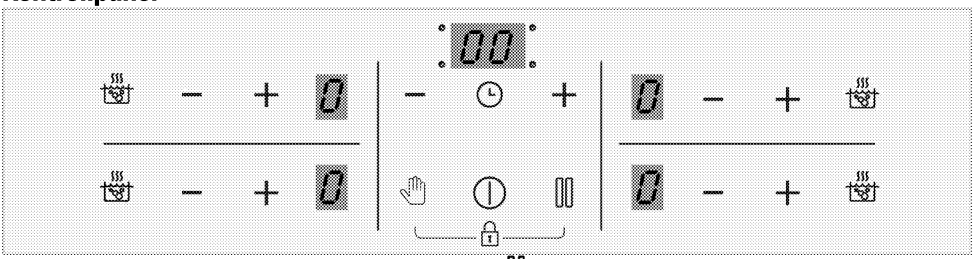
Velge kokesone som egner seg for kokekaret

Stor kokesone	Normal kokesone	Liten kokesone
		
Stor kokesone • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes til å tilberede retter som f.eks. store pannekaker eller store fisker som er rå eller svært rå.	**Normal kokesone** • Passer automatisk til kokekaret. • Fordeler strømmen ideelt. • Gir perfekt varmefordeling. Brukes for alle typer tilberedning.	**Liten kokesone** • Brukes til sakte koking (sauser, kremer) • Brukes til å klargjøre små porsjoner eller porsjoner som er basert på antall personer.

Bruk av komfyren

FARE:
Ikke la noen gjenstander falle ned på komfyren. Selv små gjenstander (f.eks. saltbøsse) kan skade komfyren.
Ikke bruk komfyrer med sprekk. Vann kan lekke inn i sprekkene og forårsake kortslutning.
I tilfelle skade på overflaten (f.eks. synlige sprekker), slå av produktet umiddelbart for å minimalisere faren for elektrisk støt.

Kontrollpanel

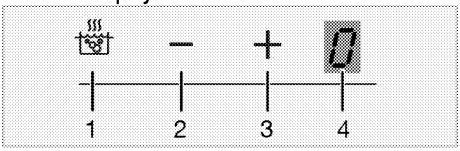


Spesifikasjoner

- På/av-knapp
- Tast for tastelås/barnesikring
- Tast for aktivering/deaktivering av tidsur
- Tast for høy effekt (forsterker)
- Tast for rengjøringslås
- Stop and Go-tast
- Minustast
- Plusstast

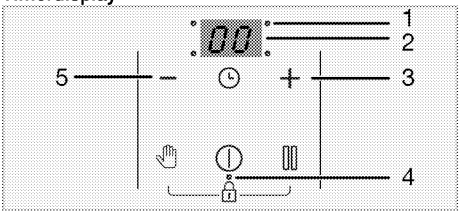
Grafikk og figurer er kun for informasjonsformål. Faktisk utseende og funksjoner kan være forskjellig etter komfyrmodellen.

Kokesonedisplay



1 Tast for aktivering av høy effekt (forsterker)
2 Sone minus-tast (for temperaturnivå)
3 Sone pluss-tast (for temperaturnivå)
4 Kokesonedisplay

Timerdisplay



1 Desimalplass for tidsinnstilling
2 Timerdisplay
3 Tidsur pluss-knapp (for tidsurnivå)
4 Desimalplass for tastelås/barnesikring
5 Tidsur minus-knapp (for tidsurnivå)

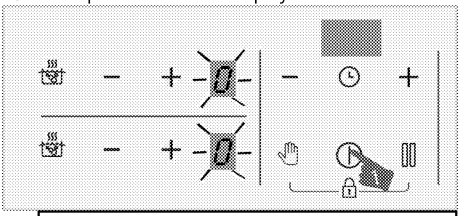
Dette produktet kontrolleres med et berøringskontrollpanel. Hver operasjon du foretar med berøringskontrollpanelet bekreftes av et hørbart signal.

Hold alltid kontrollpanelet rent og tørt. Fuktig og tilsmusset overflate kan forårsake problemer i funksjonene.

Slik slår du på komfyren:

1. Komfyren slås på ved å trykke på"⏻"-tasten.

«0» vises på alle kokesonedisplayer.



Hvis det ikke utføres noen drift innen ti sekunder, går komfyren automatisk tilbake til standbymodus.

Av sikkerhetsmessige grunner slås produktet seg automatisk av etter en bestemt tid uten aktivitet.

Slå av kokesonen:

En aktiv kokesone kan slås av på tre ulike måter:

1. **Ved å trykke på "⏻"-tasten**

Trykk på "⏻"-tasten.

2. **Ved å redusere temperaturnivået til «0»**

Du kan slå av kokesonen ved å redusere temperaturinnstillingen til **«0»**.

3. **Ved å bruke avslåingsfunksjonen på tidsuret for ønsket kokesone**

Når tiden er over, slår tidsuret av den tilordnede kokesonen. **"0"** eller **"00"** vises på det relevante displayet.
Når tiden er over, avgis et lydsignal. Trykk på en tast på kontrollpanelet for å slå av den hørbare alarmen.

4. **Ved å trykke på "−"/"+"-sonetastene samtidig for ønsket kokesone**

Du kan slå av den tilhørende kokesonen ved å trykke samtidig på kokesonens "−"/"+"-taster.

Hvis det står **«H»** eller **«h»** på kokesonedisplayet etter at det er slått av, indikerer dette at kokesonen fortsatt er varm. Ikke berør kokesonene.

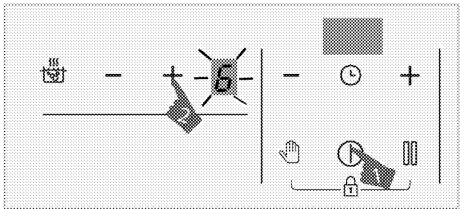
Indikator for restvarme

Hvis **«H»**-symbolet som vises på kokesonedisplayet blinker, betyr dette at komfyren fortsatt er varm og kan brukes til å holde en liten mengde mat varm. Dette symbolet vil snart bli til **«h»**, som betyr mindre varm.

Når strømmen frakobles, tennes ikke restvarmeindikatoren og advarer ikke brukeren om varme kokesoner.

Justere temperaturnivået

1. Komfyren slås på ved å trykke på"⏻"-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på "−"/"+"-sonetastene.



» Den relevante kokesonen starter på det angitte temperaturnivået.

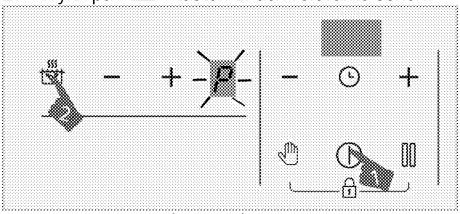
Den ytre delen av 280 mm-kokesonen (hvis produktet har en 280 mm-kokesone) er kun aktivert når du setter en kasserolle som er stor nok til å dekke hele kokesonen på kokesonen og når temperaturen er stilt inn til et nivå som er høyere enn 8.

Høy effekt (FORSTERKER)

For hurtig oppvarming kan du bruke forsterkerfunksjonen. Men denne funksjonen anbefales ikke for matlaging over lang tid. Forsterkerfunksjonen er kanskje ikke tilgjengelig i alle kokesoner.

Velge høy effekt (FORSTERKER):

1. Komfyren slås på ved å trykke på"⏻"-tasten.
2. Trykk på "♨"-tasten til den relevante sonen.



» Valgt kokesone slår seg på med maksimal effekt, og **«P»**-symbolet vises på kokesonedisplayet. Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå **"9"**.

Slå av høy effekt (FORSTERKER) før tiden:

Du kan slå av høy effekt når som helst ved å trykke på "▬"- eller "♨"-tasten.

Kokesonen går ut av forsterkningsmodus og fortsetter driften ved nivå **"9"**.

Prinsippet for hvordan to soner som er plassert i samme vertikale retning fungerer:

Hvis én sone er stilt inn på nivåbooster og den andre sonen, som er plassert i samme vertikale retning, er stilt inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9), senkes første sone til nivå 9 og den andre sonen kan stilles inn på et høyere nivå enn 6 (dvs. 7, 8 og 9). Hvis den andre sonen er stilt inn på nivåbooster, senkes første sone til nivå 6.

Rengjøringslås

Rengjøringslåsen forhindrer bruk av alle knappene på kontrollpanelet i 20 sekunder, slik at brukeren kan foreta en kort rengjøring mens komfyren er i bruk. Produktet bruker ikke strøm i løpet av denne tiden.

Aktiverer rengjøringslåsen

1. Trykk og hold inne "✋"-tasten inntil **en enkel signallyd** høres mens hvilken som helst kokesone er på.

Tidsurdisplayet på komfyren starter nedtelling fra 20. Ingen av knappene på panelet er operative i denne perioden, unntatt "⏻" knappen.

Deaktivering av rengjøringslås

Du trenger ikke å trykke på noen taster for å deaktivere rengjøringslåsen. Komfyren avgir et lydsignal etter 20 sekunder, og rengjøringslåsen deaktiveres automatisk.

Hvis du ønsker å deaktivere rengjøringslåsen tidligere, må du trykke og holde inne "✋"-tasten inntil **to lydsignaler** avgis.

Barnesikring

Når komfyren er slått av, kan du beskytte komfyren med barnesikringen for å forhindre at barn slår på kokesonene. Du kan kun aktivere eller deaktivere barnesikringen når komfyren er slått av (i standbymodus).

Aktivere barnesikringen

1. Når komfyren er i standbymodus, må du trykke og holde inne "✋" og "▯▯" -tasten inntil **en enkel signallyd** avgis.

Barnesikringen deaktiveres. **«L»** vises på alle kokesonerdisplayer en kort stud, og desimalplassen for "🔒"-tasten slås på.

Hvis en tast trykkes på mens barnesikringen er aktiv, avgis to signallyder og **«L»** blinker på alle kokesonedisplayer.

Deaktivere barnesikringen

1. Når barnesikringen er aktiv, må du trykke og holde inne "✋"- og "▯▯"-tasten inntil **to signallyder** avgis.

» Barnesikringen deaktiveres. **«L»** blinker på alle kokesonedisplayer og lyset for "🔒"-tasten slukkes.

Tastelås

Du kan aktivere tastelåsen for å unngå at funksjonene endres ved et uhell når komfyren er i drift.

Aktivering av tastelåsen

1. Trykk samtidig på "✋"- og "▯▯"-tasten helt til **en enkel signallyd** avgis.

Tastelåsen aktiveres, og desimalplassen for "🔒"-tasten slås på etter at den har blinket.

Du kan aktivere tastelåsen kun i driftsmodus. Når tastelåsen er aktivert, fungerer kun "⏻"-tasten. Når du trykker på en annen tast, blinker lyset i "🔒"-tasten for å indikere at tastelåsen er aktiv. Hvis du slår av komfyren mens tastelåsen er aktivert, må du deaktivere tastelåsen for å kunne slå på komfyren igjen. Hvis du trykker på en tast uten å deaktivere tastelåsen først, blinker **«L»** på alle kokesonedisplayer for å indikere at tastelåsen er aktiv. Deaktiver tastelåsen for å slå på komfyren.

Deaktivere tastelåsen

1. Når tastelåsen er aktiv, må du trykke og holde inne "✋"- og "▯▯"-tasten inntil **to signallyder** avgis.

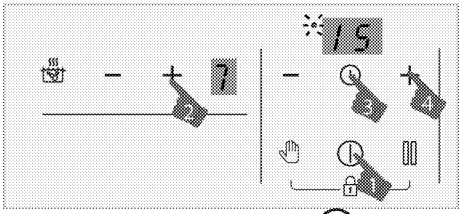
» Lyset i "🔒"-tasten slås av, og kontrollpanelet låses opp.

Timerfunksjon

Denne funksjonen gjør det enklere for deg å lage mat. Du trenger ikke å følge med på komfyren under hele matlagingen. Kokesonen slås av automatisk på slutten av den tiden du har valgt.

Aktivere tidsuret

1. Komfyren slås på ved å trykke på "⏻"-tasten.
2. Angi ønsket temperaturnivå ved å trykke på"−"/"+"-sonetastene.



3. Aktiver tidsuret ved å trykke på "🕒"-tasten. **«00»**-symbolet og desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
4. Angi ønsket varighet ved å trykke på "−"/"+"-tastene.
5. Innstillingen deaktiveres etter 10 sekunder. Desimalplassen for den valgte sonen blinker på tidsurdisplayet.
6. Gjenta prosedyrene ovenfor for de andre kokesonene du ønsker å stille inn tidsuret for.

Hvis det angis mer enn én tidsurverdi for ulike soner, vises det sonetidsuret som har kortest tid på tidsurdisplayet. Desimalplassen for denne sonen blinker. Desimalplassen for de andre sonene lyser jevnt.

Du kan se den gjenstående tiden ved å trykke på "🕒"-tasten for alle kokesonene. Det vises en annen sonetidsurverdi for hvert trykk. Til slutt vises det tidsuret som har kortest tid på nytt.

Tidsur kan ikke stilles inn uten å stille inn kokesonen og temperaturen.

Tidsuret kan kun stilles inn for de kokesonene som allerede er i bruk.

Deaktivere tidsuret

Når den innstilte tiden er over, slås komfyren av automatisk og avgir et lydsignal. Du kan trykke på hvilken som helst tast for å stoppe lydvarslingen. Hvis du ikke trykker på noen taster, avsluttes lydsignalet etter noen minutter.

Deaktivere tidsurene tidligere

Hvis du deaktiverer tidsuret tidligere, fortsetter komfyren driften ved innstilt temperatur inntil den slås av.

Du kan slå tidsuret av tidligere på to ulike måter:

Deaktivere tidsuret ved å redusere verdien til «00»:

1. Trykk på "−"/"+"-tastene til **«00»** kommer på displayet til kokesonene som har et tidsur aktivert

» Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

Deaktivere tidsuret for den relevante sonen ved å trykke samtidig på "−"/"+"-soneknappene:

1. Trykk samtidig på "−"/"+"-soneknappene

» Desimalplassen til den relevante sonen slukkes, og tidsuret avbrytes.

Etter dette trinnet er temperaturnivået for den relevante sonen**«0»**, også med tidsurnivået.

Stoppfunksjon

Du kan bruke denne funksjonen til å redusere det aktive temperaturnivået for kokesonene til laveste nivå (nivå 1).

Hvis tidsuret er angitt for en kokesone, fortsetter denne kokesonen å være i drift under stoppingen.

1. Trykk på "⧉"-tasten når en av kokesonene er i drift.

Alle aktive kokesoner kjøres på laveste nivå (nivå 1). "□"-symbolet vises på displayet til de aktive kokesonene.

2. Trykk på "⧉"-knappen igjen for reaktivere alle kokesoner med deres tildligere innstillinger.

Bruke induksjonskokesoner på sikker og effektiv måte

Driftsprinsipper: Induksjonskomfyren varmer kokekaret opp direkte. Derfor har den mange fordeler sammenlignet med andre komfyrtyper. Den er mer effektiv og overflaten på komfyren er kaldere. Induksjonskomfyren er utstyrt med overlegne sikkerhetssystemer som vil gi deg maksimum brukssikkerhet.

Komfyren kan utstyres med induksjonskokesoner med en diameter på 145, 180, 210 og 280 mm, avhengig av modellen. Med induksjonsfunksjonen oppdager hver kokesone automatisk ethvert kokekar som plasseres på dem. Energi bygger seg kun opp der karet har kontakt med kokesonen, og dermed oppnås minimalt energiforbruk.

Driftstidsbegrensninger

Komfyrkontrollen er utstyrt med en driftstidsgrense. Hvis én eller flere kokesoner er på, deaktiveres kokesonen automatisk etter en viss tid (se Tabell 1). Hvis det er tilordnet et tidsur for kokesonen, slås også tidsurdisplayet av senere.

Driftstidsgrensen avhenger av valgt temperaturnivå. Maksimal driftstid brukes ved dette temperaturnivået. Kokesonen kan startes på nytt av brukeren etter at den slås av automatisk, slik som beskrevet ovenfor.

Tabell 1. Driftstidsgrenser

Temperaturnivå	Driftstidsgrense – tidsur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minutter
P (Forsterker)	10 minutter (*)
(*) Komfyren reduseres til nivå 9 etter 5 minutter	

Overopphetingsvern

Komfyren er utstyrt med sensorer som beskytter mot overoppheting. Følgende kan ses ved overoppheting:

- Den aktive kokesonen kan bli slått av.
- Valgt nivå kan falle til nivå 7 fra høyere nivå.

Sikkerhetssystem for overkoking

Komfyren er utstyrt med et sikkerhetssystem for overkoking. Hvis noe koker over og det kommer søl på kontrollpanelet, kutter systemet strømforbindelsen umiddelbart og slår av komfyren. **«E»**-varslingen vises på indikatoren i løpet av denne perioden.

Presis strøminnstilling

Induksjonskomfyren reagerer umiddelbart på kommandoene som en funksjon av driftsprinsippene. Den endrer effektinnstillingene svært hurtig. Dermed kan du forhindre at et kokekar (som inneholder vann, melk osv.) koker over, selv om det akkurat var i ferd med å koke over.

Driftsstøy

Det kan oppstå noe støy fra induksjonskomfyren. Disse lydene er normale, og er del av induksjonskokingen.

- Støyen blir fremtredende ved høye temperaturnivåer.
- Legeringen på kokekaret kan forårsake støy.
- Ved lave nivåer kan en vanlig på/av-lyd høres på grunn av driftsprinsippene.
- Støy kan høres hvis en tom kasserolle varmes opp. Når du tilsetter vann eller mat, forsvinner denne lyden.
- Støyen fra viften som kjøler ned det elektriske systemet kan høres.

Feilmeldinger

Tabell 2. Feilkoder og årsaker til feil

Årsaker til feil	Indikator	Display
To eller flere taster blir trykket på	**«E»**-symbolet blinker	Kokesonedisplay
Komfyren er overopphetet	**«H»**-symbolet blinker	Kokesonedisplay

For ytterligere informasjon om feilmeldinger som kan vises på berøringskontrollpanelet, kan du se i Tabell 2.

Hvis overflaten på berøringskontrollpanelet utsettes for intens damp, kan hele kontrollsystemet bli deaktivert og gi feilsignal.

Hold overflaten på berøringskontrollpanelet ren. Feilfunksjon kan forekomme.

6 Slik bruker du ovnen

Generell informasjon om baking, steking og grilling

ADVARSEL
Varme overflater kan forårsake forbrenninger! Produktet kan bli varmt under bruk. Berør aldri de varme brennerne, indre deler av ovnen, varmeelementer osv. Hold barn på avstand. Bruk alltid varmebestandige grytehansker når du setter inn eller tar ut retter fra den varme ovnen.

FARE:
Vær forsiktig ved åpning av døren, siden det vil komme ut damp.
Damp som kommer ut kan skolde hendene, ansiktet og/eller øynene.

Baketips

- Bruk belegg som ikke kleber, passende metallplater eller aluminiumsbeholdere eller varmeresistente silikonformer.
- Utnytt plassen på stativet på best mulig måte.
- Plasser bakeformen i midten av stativet.
- Velg riktig hylleposisjon før du slår på ovnen eller grillen. Ikke endre hylleposisjon når ovnen er varm.
- Hold ovnsdøren lukket.

Steketips

- Hvis hel kylling, kalkun og måltider med store biter behandles med dressinger, slik som f.eks. sitronjuice og svart pepper før steking, vil det øke stekeytelsen.
- Det tar omtrent 15 til 30 minutter lenger å steke kjøtt med bein i sammenligning med stek av den samme størrelsen av kjøtt uten bein.
- Hver centimeters kjøttykkelse krever omtrent 4 til 5 minutter steketid.
- La kjøttet stå i ovnen i omtrent 10 minutter etter koketiden er ferdig. Saften fordeles bedre over hele steken og kommer ikke ut når kjøttet kuttes.
- Fisk i en varmebestandig form skal plasseres på stativet på midtre eller nedre nivå.

Grilltips

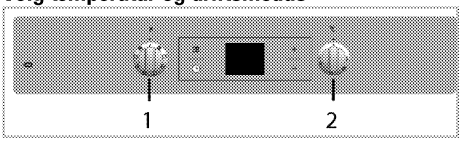
Ved grilling av kjøtt, fisk og fjærkre, blir de fort brune, har en fin skorpe og blir ikke tørre. Flate stykker, kjøtt og pølser, men også grønnsaker med høyt vanninnhold (f.eks. tomater og løk) er spesielt egnet for grilling.

- Fordel stykkene som skal grilles på risten eller på bakebrettet med risten på en slikt måte at plassen som dekkes ikke overskrider størrelsen på varmelementet.
- Skyv stekeristen eller bakebrettet med grillen i ønsket høyde i ovnen. Hvis du griller på stekeristen, skyv bakebrettet inn i den nederste hyllen for å samle fett. Tilfør noe vann i bakebrettet for enkel rengjøring.

Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme.
Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Slik bruker du den elektriske ovnen

Velg temperatur og driftsmodus



1 Funksjonsvelger

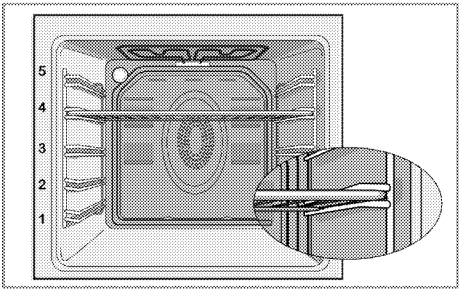
2 Termostatbryter

1. Still funksjonsbryteren til ønsket driftsmodus.
2. Still temperaturknotten til ønsket temperatur.

» Ovnen vil varmes opp til og opprettholde den innstilte temperaturen. Under oppvarming holder temperaturlampen seg på.

Slå av den elektriske ovnen

Slå av funksjonsknotten og still temperaturknotten til av-posisjon (oppe).
Det er viktig å posisjonere stekeristen riktig på gitterhyllen. Stekeristen må settes inn i hyllene slik som vist på figuren.
Ikke la stekeristen stå mot bakveggen i ovnen. Skyv derfor stekeristen til den fremre delen av stativet og fest ved hjelp av døren for å få best mulig grillytelse. (Varierer, avhengig av produktmodellen.)



Driftsmoduser

Rekkefølgen på driftsmodusene som vises her kan avvike fra tilordningen på produktet ditt.

Over- og undervarme

Over- og undervarme er på. Maten varmes opp fra topp og bunn samtidig. For eksempel egner den seg for kaker, bakevarer eller kaker og ilfaste fat i bakeformer. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Undervarme

Kun undervarmen er i drift. Den egner seg til pizza og etterfølgende bruning av mat fra bunnen.
Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

Viftestøttet under-/overvarme

Overvarme, undervarme pluss vifte (i bakveggen) er på. Varmluft fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Bruk av vifte

Ovnen varmes ikke opp. Kun viften (i bakveggen) er i drift. Egner seg for å tine opp frossen kornmat langsomt ved romtemperatur og nedkjøling av tilberedt mat.

Varmluft

Varmluft som varmes av nedre varmeelement fordeles jevnt i ovnen raskt ved hjelp av viften.
Den egner seg til å tilberede måltidene på ulike hyllenivåer, og forhåndsvarming er ikke nødvendig i de fleste tilfellene. Egner seg for tilberedning med flere brett.
Denne funksjonen må også brukes til enkel damprengjøring.

"3D"-funksjon

Overvarme, undervarme og vifteassistert varme (i bakveggen) er på. Mat stekes jevnt og hurtig i hele ovnen. Bruk kun ett brett når du tilbereder maten.

Full grill

Stor grill i ovnstaket er i drift. Denne egner seg til grilling av større mengder med kjøtt.

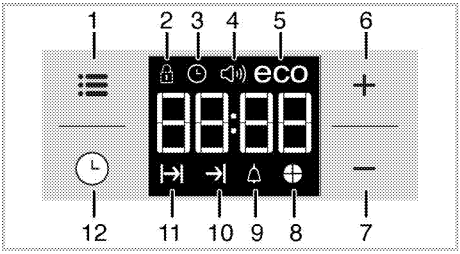
- Legg store eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still temperaturen til maksimalt nivå.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Grill+vifte

Effekten på grillen er ikke så høy som på full grill

- Legg små eller middels store porsjoner i riktig hylleposisjon under grillvarmen for å grille.
- Still inn ønsket temperatur.
- Snu maten etter halve grilltiden.

Bruke ovnsklokken



1 Justeringstast
2 Nøkkellåssymbol
3 Klokkesymbol
4 Alarmvolumsymbol (Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
5 Økomodus-symbol
6 Plusstast
7 Minustast
8 Tidskake-symbol
9 Alarmsymbol
10 Symbol for slutt på koketid
11 Koketidsymbol
12 Programtast

Maksimal tid som kan stilles for slutt på kokeprosess er 5 timer og 59 minutter. Programmet kanselleres ved strømbrudd. Du må reprogrammere ovnen.
Mens du foretar en innstilling, vil relaterte symboler blinke på displayet. Du må vente i kort tid for at innstillingene skal tre i kraft.
Hvis det ikke er angitt innstillinger for tilberedning av maten, kan ikke klokkeslettet angis.
Gjenværende tid vises hvis tilberedningstiden er stilt inn når matlagingen starter.

Matlaging ved å angi tilberedningstid:
Du kan stille inn ovnen slik at den vil slås av ved slutten av den angitte tiden ved å stille inn tilberedningstiden på tidsuret.
1. Velge tilberedingsfunksjon.
2. Trykk på ◷ til |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstiden ved hjelp av tastene ✚ / ▬.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil |→| -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen.
4. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedingen starter.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjenstående tilberedningstid og total tilberedningstid.

Hvis du ønsker å angi et senere tidspunkt for sluttid:
Etter innstilling av tilberedningstid på tidsuret kan du stille inn slutten av tilberedningstiden til et senere tidspunkt.
1. Velge tilberedingsfunksjon.
2. Trykk på ◷ til |→|-symbolet vises på displayet for tilberedningstid.
3. Still inn tilberedningstid ved hjelp av tastene ✚ /▬.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil |→| -symbolet kontinuerlig vises på skjermen.
4. Trykk på ◷ til →|-symbolet vises på displayet for sluttid.
5. Trykk på ✚ /▬ –tastene for å stille inn tilberedningstidens slutt.

» » Etter at steketiden er stilt inn, vil |→| –symbolet pluss →| -symbolet og tidsskiven kontinuerlig vises på skjermen. Når matlagingen starter, forsvinner →| -symbolet.
6. Sett kokekaret inn i ovnen og still inn temperaturen ved hjelp av bryteren. Tilberedingen starter.

» **Ovnens tidsur beregner oppstartstiden ved å trekke tilberedningstiden fra slutten av den tilberedingstiden du har stilt inn.** Valgt driftsmodus aktiveres når oppstartstiden for tilberedningen har kommet og ovnen varmes opp til innstilt temperatur. Den opprettholder denne temperaturen inntil sluttiden for tilberedingen.

» Tilberedningstiden begynner sin nedtelling på displayet når tilberedningen begynner og alle deler av tidsskive-symbolet lyser. Den innstilte tilberedningstiden er delt inn i fire like deler, og når tiden for hver del er over, slås symbolet for den delen av. Så du kan enkelt forstå forholdet mellom gjenstående tilberedningstid og total tilberedningstid.

7. Etter at tilberedningsprosessen er fullført, dukker **"End"** opp på displayet og tidsuret sender ut en advarsel i form av et lydsignal.
8. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen. Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Hvis du trykker på en eller annen tast mot slutten av lydsignalet, vil ovnen starte opp drift igjen. Drei temperaturbryteren og funksjonsbryteren til **"0"** (av-) posisjon for å slå av ovnen for å hindre at ovnen settes i gang igjen når advarselen (signalet) er over.

Aktivere tastelåsen

Du kan forhindre ovnen fra å forstyrres ved å aktivere tastelåsfunksjonen.

1. Trykk på ☰ til 🔒-symbolet vises på displayet.

» **«AV»** vil vises på displayet.

2. Trykk på knappen ✚ for å aktivere tastelåsen.

» Når tastelåsen har blitt aktivert, vises **«On»** på displayet, og 🔒-symbolet forblir tent.

Ovnsknappene fungerer ikke når tastelåsfunksjonen er aktivert. Tastelåsen vil ikke kanselleres i tilfelle strømbrudd.

For å deaktivere tastelåsen

1. Trykk på ☰ til 🔒-symbolet vises på displayet.

» **«På»** vil vises på displayet.

2. Deaktiver tastelåsen ved å trykke på ━-knappen.

» **"AV"** vil vises etter at tastelåsen er deaktivert.

Stille inn alarmklokken

Du kan bruke tidsuret på produktet for alle advarsler eller påminnelser utenfor kokeprogrammet. Alarmklokken har ingen påvirkning på funksjonene til ovnen. Den brukes kun som en advarsel. For eksempel er det nyttig hvis du ønsker å vende maten i ovnen på et bestemt tidspunkt. Tidsuret vil høres på slutten av den innstilte tiden.

1. Trykk på 🕒 til 🔔-symbolet vises på displayet.

Maksimal alarmtid kan være 23 timer og 59 minutter.

2. Still inn alarmen med ✚- / ━-knappene.

Funksjonstaster for alarmtone, klokkeslett, lysstyrke på skjermen og temperaturtastene skal stå i 0 (AV)-posisjonen.

» 🔔-symbolet vil forbli tent, og alarmtiden vil vises på displayet når alarmtiden er stilt inn.

3. På slutten av alarmtiden, vil 🔔-symbolet begynne å blinke, og et alarmsignal høres.

Slå av alarmen

1. Alarmsignalet vil høres i to minutter. Du kan trykke på en hvilken som helst knapp for å stoppe alarmen.

» Alarmen vil slås av, og den aktuelle tiden vil vises.

Avbryte alarmen

1. Trykk på 🕒 til 🔔-symbolet vises på displayet for å avbryte alarmen.
2. Trykk og hold ━-knappen nede til **«00:00»** vises.

Alarmtiden vil vises. Hvis alarmtiden og tilberedningstiden stilles inn samtidig, vil den korteste tiden vises.

Endre alarmtone

1. Trykk på ☰ til 🔊-symbolet vises på displayet.
2. Still inn ønsket alarmtone ved hjelp av tastene ✚ /━.
3. Den tonen du har stilt inn vil bli aktivert i løpet av kort tid.

» Valgt alarmtone vises som **"b-01"**, **"b-02"** eller **"b-03"** på displayet.

Endre klokkeslett

For å endre tidspunktet du har stilt inn tidligere:

1. Trykk på ☰ til 🕒-symbolet vises på displayet.
2. Still inn tiden på dagen ved hjelp av tastene ✚ /━.
3. Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

Sparemodus

Du kan spare energi med sparemodus mens du utfører matlaging ved å stille inn tilberedningstiden i ovnen. Dette moduset fullfører matlaging med den indre temperaturen i ovnen ved å slå av oppvarmingssystemet før slutten av tilberedningstiden.

Aktivering av sparemodus

1. Berør ☰ -symbolet til **eco** -symbolet dukker opp på skjermen.

» **«Off»** vil vises på displayet.

2. Aktiver sparemodus ved å trykke på ✚ -tasten.

» Når tastelåsen er aktivert, vises **"On"** på displayet og eco- symbolet fortsetter å lyse

Deaktivering av sparemodus

1. Trykk ☰ -symbolet til **eco** symbolet vises på displayet.

» **«On»** vil vises på displayet.

2. Deaktiver sparemodus ved å trykke på ━ -tasten.

» **"Off"** vises så snart tastelåsen er deaktivert.

Still inn lysstyrken på skjermen
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

1. Trykk ☰ til **d-01** eller **d-02** eller **d-03** vises på skjermen for lysstyrke.
2. Still inn ønsket lysstyrke ved hjelp av ✚ /▬ -tastene.

» Den tiden du har stilt inn, vil bli aktivert i løpet av kort tid.

Tidstabell for matlaging

Timingen i denne oversikten er beregnet som en guide. Tidene kan variere på grunn av temperaturen på mat, tykkelse, type og etter dine preferanser for koking.

Baking og steking

1. hylle på ovnsstativet er **nederste** stativ.

Rett	Kokenivånummer		Stativstilling	Temperatur (°C)	Steketid (ca. i min.)
Kaker på brett*	Ett nivå		4	175	30 ... 35
Kaker i form*	Ett nivå		2	180	40 ... 50
Kaker i bakepapir*	Ett nivå		3	175	20 ... 30
	2 nivåer		1 - 5	175	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Svampkake*	Ett nivå		3	200	5 ... 10
	2 nivåer		1 - 5	175	18 ... 25
Småkaker*	Ett nivå		3	175	20 ... 25
	2 nivåer		1 - 5	175	25 ... 30
	3 nivåer		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Deigbakst*	Ett nivå		2	200	30 ... 40
	2 nivåer		1 - 5	200	45 ... 55
	3 nivåer		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rik bakst*	Ett nivå		2	200	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 5	200	30 ... 40
	3 nivåer		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Gjærdeig*	Ett nivå		2	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Ett nivå		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Ett nivå		2	200 ... 220	15 ... 20
Biffsteik (hel) /Steik	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	100 ... 120
Lammelår (gryte)	Ett nivå		3	25 min. 250/maks., deretter 190	70 ... 90
Stekt kylling	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	65 ... 70
	Ett nivå		2	15 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	55 ... 65
Kalkun (5,5 kg)	Ett nivå		2	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
	Ett nivå		2	25 min. 250/maks., deretter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Ett nivå		3	200	20 ... 30
	Ett nivå		3	200	20 ... 30

Mens du tilbereder mat med 2 brett samtidig, plasser det dype brettet på øvre hylle og det andre brettet på nedre hylle.
***** Det anbefales å utføre forhåndsoppvarming av alle matslag.

(**) Ved tilbereding som krever bruk av varmluft forvarmes ovnen til den når forhåndsangitt temperatur.

Baketips for kake

- Hvis kaken er for tørr, øk temperaturen med 10 og reduser steketiden.
- Hvis kaken er våt, bruk mindre væske eller senk temperaturen med 10 °C.
- Hvis kaken er for mørk på toppen, plasser den på en lavere hylle, senk temperaturen og øk steketiden.
- Hvis den er godt stekt på innsiden, men klisset på utsiden, bruk mindre væske, senk temperaturen og øk steketiden.

Bakevaretips

- Hvis bakevarene er for tørre, øk temperaturen med 10 °C og reduser steketiden. Damp deiglagene med en saus som består av melk, olje, egg og yoghurt.
- Hvis bakevarene tar for lang tid til å bake, vær ekstra oppmerksom så tykkelsen på bakevarene du har tilberedt ikke overskrider dybden på brettet.
- Hvis den øvre siden av bakevarene blir brune, men den lavere delen ikke er stekt, se til at sausmengden du har brukt til bakevarene ikke er for lang mot bunnen av bakevarene. Prøv å spre sausen jevnt mellom deiglagene og på toppen av bakevarene for en jevn bruning.

Stek baksten i overensstemmelse med modus og temperatur som finnes i koketabellen. Hvis den nedre delen fortsatt ikke brunes nok, plasser den på en lavere hylle neste gang.

Tips for koking av grønnsaker

- Hvis grønnsaksretten mister all væske og blir for tørr, tilbered den i en panne med lokk i stedet for et brett. Lukkede kar vil beholde saften i retten.
- Hvis en grønnsaksrett ikke blir kokt, kok grønnsakene på forhånd, eller klargjør dem som hermetisert mat og legg dem i ovnen.

Slik bruker du grillen

ADVARSEL
Lukk ovnsdøren under grilling.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Slå på grillen

1. Vri funksjonsknotten til ønsket grillsymbol.
2. Velg deretter ønsket grilltemperatur.
3. Ved behov utfør en forhåndsoppvarming i omtrent 5 minutter.

» Temperaturlys slås på.

Slå av grillen

1. Vri funksjonsknotten til Av-stillingen (topp).

Mat som ikke egner seg til grilling medfører brannfare. Grill kun mat som egner seg for intensiv grillvarme. Ikke plasser maten for langt bak i grillen. Dette er det varmeste området, og fet mat kan ta fyr.

Tidstabell for grilling

Grilling med elektrisk grill

Mat	Stativstilling	Anbefalt temperatur (°C)**	Grilltid (omtrent)
Fisk	4...5	250/max	20...25 min. #
Oppskåret kylling	4...5	250/max	25...35 min.
Lammekoteletter	4...5	250/max	20...25 min.
Roastbeef	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalvekoteletter	4...5	250/max	25...30 min. #
Toast *	4	250/max	1...3 min.

avhengig av tykkelse
*Forvarm i fem minutter
**Hvis grilltemperaturen til produktet ditt ikke kan justeres, vil grillen operere ved maksimal temperatur.

7 Vedlikehold og stell

Generell informasjon

Levetiden på produktet blir lengre og problemer som oppstår hyppig, reduseres hvis det rengjøres ved regelmessige intervaller.

FARE:
Koble produktet fra strømforsyningen før start av vedlikehold og rengjøring.
Det er fare for elektrisk sjokk!

FARE:
La produktet kjøles ned før rengjøring.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

- Rengjør produktet grundig etter hver gangs bruk. På denne måten er det lettere å fjerne kokerester, og dermed unngås det at de brenner fast neste gang produktet brukes.
- Ingen spesielle rengjøringsmidler er nødvendige for å rengjøre produktet. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.
- Sikre alltid at overflødig væske tørkes godt av etter rengjøring og at alt søl tørkes opp umiddelbart.
- Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre eller klorid til å rengjøre overflatene i rustfritt stål eller inox, samt håndtaket. Bruk en myk klut med et flytende rengjøringsmiddel (ikke skurende) til å tørke rent på disse delene, pass på å tørke i én retning.

Overflaten kan skades av rengjøringsmidler eller rengjøringsmaterialer.
Ikke bruk aggressive rengjøringsmidler, rengjøringspulver/kremer eller skarpe gjenstander under rengjøring.

Ikke bruk damprengjøringsmaskiner til å rengjøre apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.

Rengjøre komfyren

Glasskeramiske overflater

Tørk av glasskeramikkoverflaten ved bruk av et klut fuktet i kaldt vann, slik at det ikke etterlates noe rengjøringsmiddel på den. Tørk av med en myk og tørr klut. Rester kan forårsake skade på glasskeramikkoverflaten når du bruker komfyren neste gang.

Tørkede rester på glasskeramikkoverflaten skal under ingen omstendigheter skrapes av med krokblader, stålull eller lignende redskaper.
Fjern kalsiumflekker (gule flekker) med en liten mengde kalkfjerner, slik som eddik eller sitronjuice. Du kan også bruke passende kommersielt tilgjengelige produkter.
Hvis overflaten er svært tilsmusset, påfør rengjøringsmiddel på en svamp og vent inntil det er godt absorbert. Rengjør deretter overflaten på komfyren med en fuktig klut.

Sukkerbaserte matvarer som for eksempel tykk krem og saft må rengjøres umiddelbart uten å vente til overflaten nedkjøles. Ellers kan glasskeramikkoverflaten skades permanent.

Det kan oppstå noe bleking av beleggene eller andre overflater med tiden. Dette vil ikke påvirke driften til produktet.
Fargeblekning og flekker på glasskeramikkoverflaten er en normal tilstand, ikke en defekt.

Rengjøring av kontrollpanel

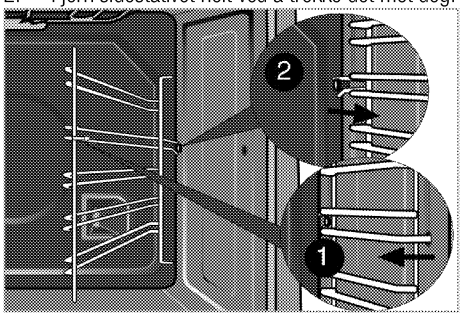
Rengjør kontrollpanelet og bryterne med en våt klut, og tørk så de blir tørre.

Hvis produktet ditt er utstyrt med knapper/brytere, må du ikke fjerne kontrollbryterne for å rengjøre kontrollpanelet. Kontrollpanelet kan skades!

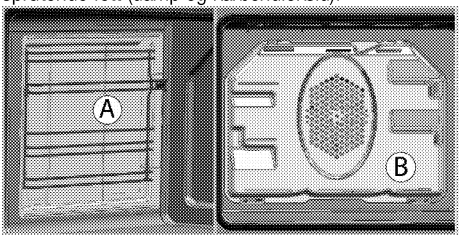
Rengjøre ovnen

Rengjøre sideveggen(Varierer, avhengig av produktmodellen.)
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)

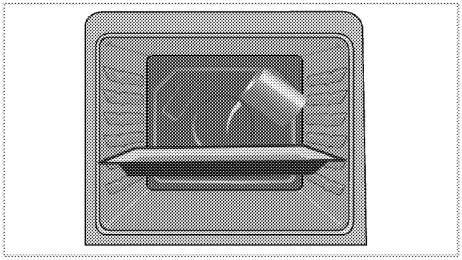
1. Fjern frontdelen av sidestøtten ved å trekke det i motsatt retning av sideveggen.
2. Fjern sidestativet helt ved å trekke det mot deg.



Katalytiske vegger
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
Produktets indre sidevegger (A) og/eller bakvegg (B) kan være belagt med katalytisk emalje. Katalytiske vegger har en matt, lys farge og porøs overflate. De katalytiske veggene i ovnen må ikke rengjøres. Den porøse overflaten på de katalytiske veggene rengjøres automatisk ved at de absorberer og omformer sprutende fett (damp og karbondioksid).



Enkel damprengjøring
Sikrer enkel rengjøring ved at smusset (om det ikke har gått for lang tid) mykes opp av dampen som dannes i ovnen og av vanndråpene som kondenseres på de indre overflatene i ovnen.
1. Fjern alt tilbehør fra ovnen.
2. Hell 500 ml vann opp i ovnsbrettet, og sett brettet på nivå 2 i ovnen.

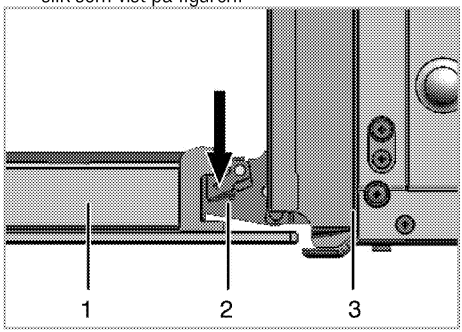


3. Still ovnen til enkel damprengjøring-modus, og la den gå på 100 °C i 25 minutter.
4. Åpne døren og tørk av overflatene inne i ovnen med en fuktig svamp eller klut.
5. Bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å fjerne gjenstridig smuss, og tørk med en tørr klut.

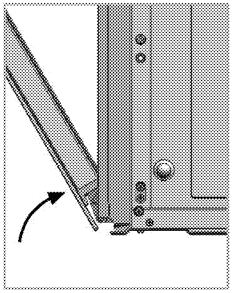
Rengjør ovnsdøren
For å rengjøre ovnsdøren bruk varmt vann med flytende vaskemiddel, en myk klut eller svamp til å rengjøre produktet og tørke det med en tørr klut.

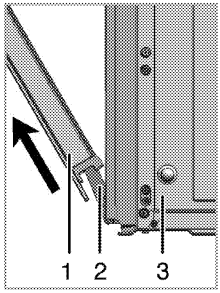
Ikke bruk aggressive skurende rengjøringsmidler eller skraper for å rengjøre ovnsdøren. De kan ripe opp overflaten og ødelegge glasset.

Fjerne ovnsdøren
1. Åpne front døren (1).
2. Åpne klemmene ved hengselhuset (2) på høyre og venstre side av frontdøren ved å trykke dem ned slik som vist på figuren.



1 Frontdør
2 Hengsel
3 Ovn

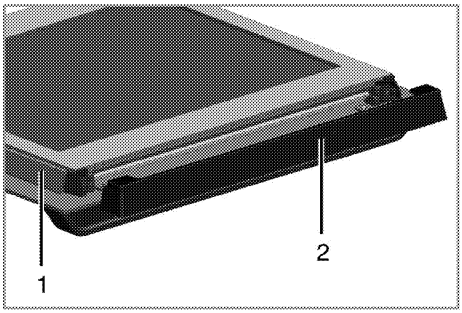




3. Flytt frontdøren til halvveis.
4. Fjern frontdøren ved å trekke den oppover for å frigjøre den fra høyre og venstre hengsler.

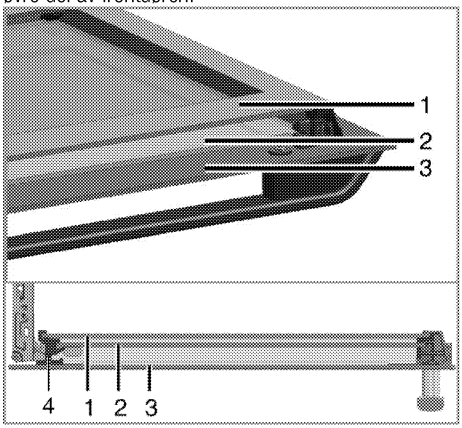
Trinnene som utføres under fjerningsprosessen skal utføres i motsatt rekkefølge for å installere døren. Ikke glem å lukke klemmene ved hengselhuset ved remontering av døren.

Fjerne dørens indre glass
(Denne funksjonen er valgfri. Den finnes kanskje ikke på produktet ditt.)
Det indre glasspanelet på ovnsdøren kan fjernes for rengjøring.
Opne ovnsdøren.



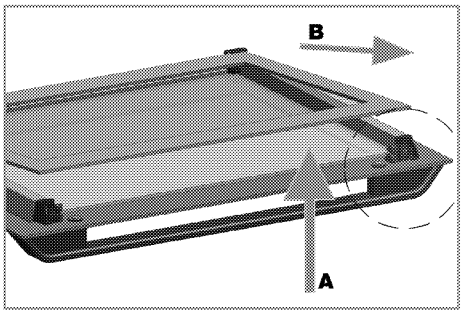
1 Ramme
2 Plastdel

Trekk mot deg og ta av plastdelen som er installert på øvre del av frontdøren.

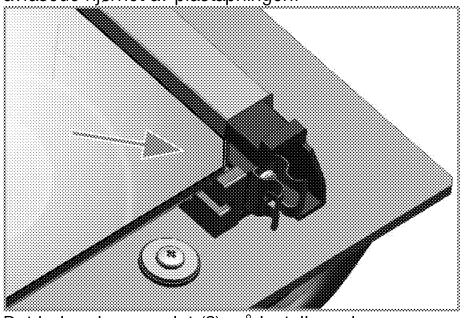


1 Innerste glasspanel
2 Indre glasspanel
3 Ytre glasspanel
4 Plastglasspanelåpning - nedre

Slik som illustrert på figuren, løft det innerste glasspanelet (1) litt i retning av **A** og trekk det ut i retning av **B**.
Gjenta den samme prosedyren for å fjerne det indre glasspanelet (2).



Det første trinnet for å sette sammen døren igjen er å reinstallere det indre glasspanelet (2).
Slik som illustrert på figuren, plasser det avfasede hjørnet på glasspanelet slik at det vil være i det avfasede hjørnet av plaståpningen.



Det indre glasspanelet (2) må installeres i plaståpningen i nærheten av det innerste glasspanelet (1).
Ved installering av det innerste glasspanelet (1), se til at den trykte siden på panelet vender mot det indre glasspanelet.
Det er viktig å plassere det nedre hjørnet på det indre glasspanelet inn i den nedre plaståpningen.
Skyv plastdelen mot rammen inntil du hører et "klikk".

Utskifting av ovnspæren

FARE:
Før du skifter ut ovnspæren, pass på at produktet er frakoblet strømkilden og nedkjølt for å unngå risikoen for elektrisk støt.
Varme overflater kan forårsake forbrenninger!

Ovnslampen er en spesiell elektrisk lyspære som kan tåle opp til 300 °C. Se *Tekniske spesifikasjoner, side 12* for detaljer.
Ovnspærene kan fås fra den autoriserte serviceagenten.

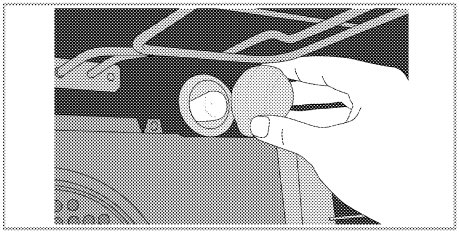
Posisjonen på lampen kan variere fra figuren.

Lampen som brukes i dette apparatet er ikke egnet til belysning av rom i husholdningen. Formålet med denne lampen er å hjelpe brukeren til å kunne se maten.

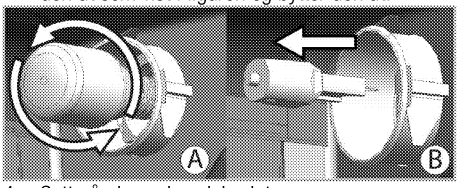
Lampene som brukes i dette apparatet skal kunne tåle ekstreme fysiske tilstander slik som temperaturer på over 50 °C.

Hvis ovnen din er utstyrt med en rund pære:

1. Koble produktet fra strømforsyningen.
2. Drei glassdekselet mot klokken for å fjerne det.



3. Hvis ovnslampen er av type (A) i figuren under, tar du den ut ved å dreie den som vist og bytter den ut. Hvis den er av type (B), trekker du i den og tar den ut som vist i figuren og bytter den ut.



4. Sett på plass glassdekselet.

8 Feilsøking

Ovnen avgir damp når den er i bruk.

- Det er normalt at damp kommer ut under bruk. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet avgir metallstøy under oppvarming og nedkjøling.

- Når metalldelene varmes opp, kan de utvide seg og lage støy. >>> *Dette er ingen feil.*

Produktet virker ikke.

- Strømsikringen er defekt eller har blitt utløst. >>> *Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill dem.*
- Produktet er ikke tilkoplet (det jordede) strømuttaket. >>> *Kontroller kontakttilkoplingen.*
- Hvis displayet ikke tennes når du slår på komfyren igjen: >>> *Koble apparatet fra ved kretsbryteren. Vent i 20 sekunder og koble til på nytt.*
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> *La komfyren kjøles ned.*
- Kokekaret egner seg ikke. >>> *Kontroller kokekaret.*

Ovnslyset virker ikke.

- Ovnslampen er defekt. >>> *Skift ut ovnspæren.*
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

Ovnen varmes ikke opp.

- Er kanskje ikke stilt til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur. >>> *Still ovnen til en bestemt tilberedningsfunksjon og/eller temperatur.*
- På modeller som er utstyrt med en timer, er ikke timeren justert. >>> *Juster tiden.*
  (På produkter med mikrobølgeovn kontrollerer timeren kun mikrobølgeovnen.)
- Strømmen er frakoblet. >>> *Kontroller om det finnes strøm. Kontroller sikringene i sikringsboksen. Ved behov, skift ut eller tilbakestill sikringene.*

"!–!"-symbolet vises på kokesonedisplayet.

- Du har ikke plassert porten på den aktive kokesonen. >>> Kontroller om det finnes et kokekar på stekesonen.
- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.
- Kokekaret eller stekesonen er overoppvarmet. >>> La dem kjøles ned.

Valgt stekesone slås plutselig av i løpet av drift.

- Steketid for den valgte stekesonen kan være over. >>> Du kan stille inn en ny steketid eller fullføre stekingen.
- Overopphetingsvern er aktivt. >>> La komfyren kjøles ned.
- En gjenstand kan dekke berøringspanelet. >>> Fjern gjenstanden på panelet.

Kokekaret blir ikke varmt selv om kokesonen er på.

- Kokekaret er ikke kompatibelt med induksjonssteking. >>> Kontroller om kokekaret er kompatibelt med induksjonskomfyren.
- Kokekaret er ikke riktig sentrert eller bunnen på kokekaret er ikke stor nok til stekesonen. >>> Velg et kokekar som er stort nok og sentrer kokekaret riktig på stekesonen.

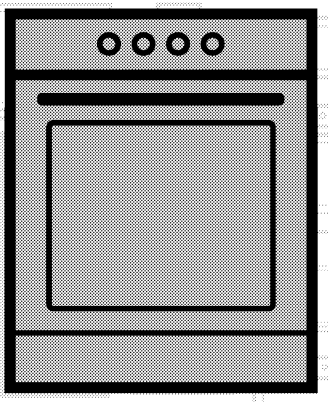
(På modeller med timer) Klokkevisningen blinker eller klokkesymbolet er på.

- Et tidligere strømbrudd har forekommet. >>> *Juster tiden/slå av og deretter på produktet.*

Forhør deg med den autoriserte serviceagenten eller forhandleren der du har kjøpt produktet hvis du ikke kan ordne problemet selv om du har gjennomført instruksjonene i dette avsnittet. Gjør aldri forsøk på å reparere et defekt produkt selv.

Oven

Gebruikershandleiding



NL

beko

Gelieve eerst deze gebruikershandleiding te lezen!

Beste klant,
Dank u voor het aankopen van een Beko-product. We hopen dat u de beste resultaten verkrijgt uit uw product, dat vervaardigd is met de allernieuwste technologie van hoge kwaliteit. Lees daarom deze volledige gebruikershandleiding en alle andere bijgevoegde documenten zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt en houd deze ter referentie voor toekomstig gebruik. Als u het product aan iemand anders overdraagt, voeg daar dan de gebruikershandleiding ook bij. Volg alle waarschuwingen en informatie in deze gebruikershandleiding op. Vergeet niet dat deze gebruikershandleiding ook van toepassing kan zijn op verschillende andere modellen. De verschillen tussen de modellen zijn duidelijk aangegeven in de handleiding.

Verklaring van symbolen
In deze gebruikershandleiding worden de volgende symbolen gebruikt:

Belangrijke informatie of nuttige aanwijzingen over het gebruik.

Waarschuwing voor levensgevaarlijke situaties en schade aan eigendommen.

Waarschuwing voor een elektrische schok.

Waarschuwing voor brandgevaar.

Waarschuwing voor hete oppervlakken.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu 4

Algemene veiligheid 4
Elektrische veiligheid 4
Productveiligheid 5
Bedoeld gebruik 8
Kindveiligheid 9
Het oude product afvoeren 9
Verpakkingsmateriaal afvoeren 9

2 Algemene informatie 10

Overzicht 10
Inhoud pakket 11
Technische specificaties 12

3 Installatie 13

Voor installatie 13
Installatie en verbinding 14
Toekomstig transport 16

4 Voorbereidingen 17

Tips om energie te besparen 17
Het eerste gebruik 17
Tijdinstelling 17
Eerste reiniging van het toestel 17
Eerste opwarming 18

5 De kookplaat gebruiken 19

Algemene informatie over koken 19
Gebruik van de kookplaten 20
Bedieningspaneel 21

6 Hoe de oven te bedienen 26

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen 26
Hoe de elektrische oven te bedienen 26
Werkingsmodussen 27
Het gebruik van de ovenklok 28
Tabel kooktijden 30
Hoe de grill bedienen 31
Tabel kooktijden voor grillen 31

7 Onderhoud en verzorging 32

Algemene informatie 32
Reiniging van de kookplaat 32
Het bedieningspaneel reinigen 32
De oven reinigen 32
De ovendeur verwijderen 33
Binnenglas deur verwijderen 34
De ovenlamp vervangen 34

8 Problemen oplossen 36

1 Belangrijke instructies en waarschuwingen voor veiligheid en milieu

Dit gedeelte bevat veiligheidsvoorschriften die helpen persoonlijk letsel of schade aan eigendommen te voorkomen. Het niet opvolgen van deze instructies laat alle garantie vervallen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als deze onder toezicht staan of instructies zijn gegeven betreffende het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de betrokken gevaren. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud dienen niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd te worden.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) in verzwakte fysieke, zintuiglijke of mentale toestand, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
  Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Indien het product voor persoonlijk of tweedehands gebruik aan iemand anders wordt overgedragen, dienen de gebruikershandleiding, productetiketten en andere relevante documenten en onderdelen ook te worden overhandigd.
- Plaats het product nooit op een vloer met vloerbedekking. Anders kan gebrek aan luchtstroom onder het product oververhitting van elektrische onderdelen veroorzaken. Dit geeft problemen met uw product.
- Installatie- en reparatiewerk moet altijd uitgevoerd worden door bevoegde serviceagenten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Dit kan de garantie ongeldig maken. Lees alvorens de installatie de instructie zorgvuldig door.
- Gebruik het apparaat niet als het defect is of zichtbare schade vertoont.
- Controleer of de functieknoppen van het product na ieder gebruik zijn uitgeschakeld.

Elektrische veiligheid

- Indien het product een defect heeft. moet het niet in gebruikt worden genomen zonder dat het gerepareerd is door een bevoegde

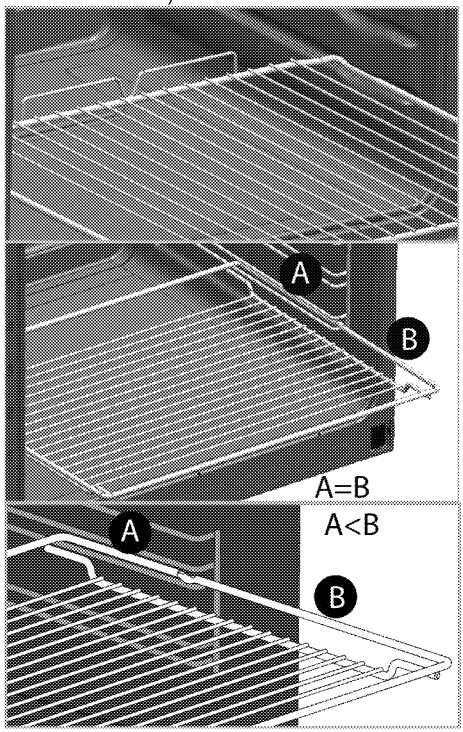
onderhoudsdienst. Er is kans op elektrische schokken!

- Sluit het product uitsluitend aan op een geaarde uitgang/lijn met een voltage en beveiliging zoals gespecificeerd in de “Technische specificaties”. Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor problemen die zijn ontstaan doordat het product niet geaard is in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.
- Reinig het product nooit door er water overheen te gooien! Er is kans op elektrische schokken!
- Het product moet tijdens installatie, onderhoud, reiniging en reparatiehandelingen losgekoppeld zijn.
- Als het stroomkabel van het product beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, door zijn onderhoudsdienst of door soortgelijke bevoegde personen.
- Het apparaat dient dusdanig geïnstalleerd te zijn dat het volledig van het netwerk afgesloten kan worden. De loskoppeling dient te geschieden door het uittrekken van de stekker of het uitschakelen van een schakelaar die in de vaste elektrische installatie is ingebouwd, volgens de constructievoorschriften.
- Achterkant van de oven wordt warm wanneer deze in gebruik is. Zorg ervoor dat de elektriciteitsaansluiting de achterkant niet raakt; dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitingen.
- Zorg dat het netsnoer niet tussen de oven en het frame vastgeklemd zit en leidt het niet over de hete oppervlakken. Anders kan de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als gevolg van kortsluiting.
- Werk aan elektrische apparatuur of systemen mag uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegde en gekwalificeerde personen.
- Zet in geval van schade het product uit en sluit het af van het elektriciteitsnet. Verwijder daartoe de zekering in huis.
- Zorg ervoor dat de stroomwaarde van de zekering compatibel is met het product.

Productveiligheid

- WAARSCHUWING: Het toestel en de toegankelijke onderdelen worden warm tijdens de werking. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Behalve als ze voortdurend onder toezicht staan, moeten kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt worden gehouden.
- Gebruik het product niet wanneer uw beoordelingsvermogen of

coördinatie nadelig beïnvloed worden door het gebruik van drugs en/of alcohol.
- Wees voorzichtig bij het gebruiken van alcoholische dranken in uw maaltijden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het vlam vat wanneer het in contact komt met warme oppervlakken.
- Plaats geen ontvlambare materialen dichtbij het apparaat aangezien de zijkanten heet worden tijdens gebruik.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat warm. Zorg ervoor dat u geen verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Houd alle ventilatiesleuven vrij van obstakels.
- Verwarm geen gesloten conservenblikken en glazen potten in de oven. De druk die zich in het blik/de pot ontwikkelt kan ervoor zorgen dat deze barst.
- Plaats geen bakschalen, schotels of aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven. De warmteaccumulatie kan de bodem van de oven beschadigen.
- Gebruik geen krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen, wat tot barsten van het glas kan leiden.
- Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.
- (De functies verschillen per productmodel.)
  Het rooster en de plaat correct op de draadrekken plaatsen
  Het is belangrijk het rooster en/of de plaat correct op het rek te plaatsen. Schuif het rooster of de plaat tussen twee rails en zorg dat deze stabiel is voordat u er voedsel op legt (zie de afbeelding hieronder).



- Gebruik het product niet wanneer de glazen ovendeur verwijderd of gebarsten is.
- Het handvat van de oven is geen handdoekenrek. Hang hier geen handdoeken, wanten of soortgelijke stoffen voorwerpen aan als de grill met open deur werkzaam is.
- Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.
- Plaats het bakpapier in de kookpot of op het ovenaccessoire (plaat, rooster, enz.) samen met de eetwaren en steek het allemaal samen in de voorverwarmde oven. Verwijder de overtollige gedeelten van het bakpapier van het accessoire of de pot om het risico te voorkomen dat het de verwarmingselementen van de oven aanraakt. Gebruik nooit het bakpapier aan een werkingstemperatuur hoger dan de vermelde waarde voor het bakpapier. Plaats het bakpapier niet direct op de bodem van de oven.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en kan leiden tot brand. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek vervolgens de vlam met bijvoorbeeld, een deksel of een branddeken.
- OPGELET:Er moet worden toegezien op het kookproces. Er moet voortdurend worden toegezien op een kort kookproces.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: Bewaar geen items op de kookplaten.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat uit om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.
- In geval van een breuk van de glazen kookplaat: Sluit onmiddellijk alle branders en het elektrisch verwarmingselement af en trek de stekker uit het stopcontact. Raak het apparaatoppervlak niet aan. Gebruik het apparaat niet.
- Na gebruik, schakel de kookplaat uit met de bedieningscontrole en vertrouw niet op de pandetector.

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden d.m.v. een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.
- Stoomdruk die zich ophoopt door vocht op het kookplaatoppervlak of op de bodem van de pot kan de pot doen bewegen. Verzeker u er daarom van dat het fornuisoppervlak en de onderkant van de pannen altijd droog zijn.
- Kookplaten van uw fornuis zijn uitgerust met "Inductie"-technologie. Uw inductiefornuis, dat tijd- en geldbesparing oplevert, dient gebruikt te worden met pannen die geschikt zijn voor inductiekoken; anders zullen de kookplaten niet werken. Zie. *Algemene informatie over koken, pagina 19* , selecteren van pannen.
- Omdat inductieplaten magnetische velden creëren, kunnen deze schade berokkenen aan mensen die apparaturen gebruiken zoals een insulinepomp of pacemaker.
- WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend fornuisbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing geschikt zijn verklaard of fornuisbeschermers die onderdeel zijn van het toestel. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

Voor de betrouwbaarheid van de brandbaarheid van het product;

- Zorg ervoor dat de stekker past bij de contactdoos en dat er geen vonken kunnen ontstaan.
- Gebruik geen beschadigde of gesneden kabel of een verlengkabel, behalve de originele kabel.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistof of vocht zit op de ingestoken stekker van het product.

Bedoeld gebruik

- Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Commercieel gebruik is niet toegelaten.
- Dit toestel is uitsluitend bedoeld voor het koken. Het mag niet als verwarmingstoestel worden gebruikt".
- Dit product dient niet te worden gebruikt voor het opwarmen van platen onder de grill, het drogen van handdoeken, theedoeken enz. op de handgrepen, en als verwarming.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door foutief gebruik of bediening.
- De oven kan gebruikt worden voor het ontdooien, bakken, roosteren en grillen van voedsel.

Kindveiligheid

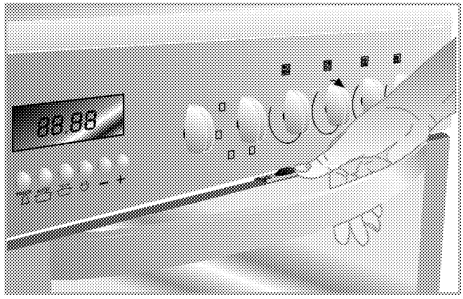
- WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Doe alle delen van de verpakking weg volgens de milieunormen.
- Elektrische toestellen zijn gevaarlijk voor kinderen. Houd kinderen bij het product vandaan als het in gebruik is en sta niet toe dat ze ermee spelen.
- Plaats geen items boven het toestel binnen het bereik van kinderen.
- Plaats geen zwaar voorwerp op een open deur en laat kinderen er niet op zitten. De oven kan omkantelen of deurscharnieren kunnen beschadigd worden.

Kinderbeveiliging

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

De ovendeur van het fornuis is uitgerust met een kinderbeveiliging. Om de ovendeur te openen trekt u de plastic knop een beetje naar omhoog en trekt u aan de grendel.

Wanneer de deur sluit, wordt de kinderbeveiliging automatisch geactiveerd.



Het oude product afvoeren

Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Dit product werd vervaardigd uit onderdelen en materialen van hoge kwaliteit die hergebruikt kunnen worden en geschikt zijn voor reclycling. Gooi het restproduct aan het einde van zijn levensduur niet weg bij normaal huishoudelijk of ander afval. Breng het naar het verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Raadpleeg uw plaatselijke autoriteiten om te weten waar u deze verzamelpunten aantreft.

Voldoet aan RoHS-richtlijn:

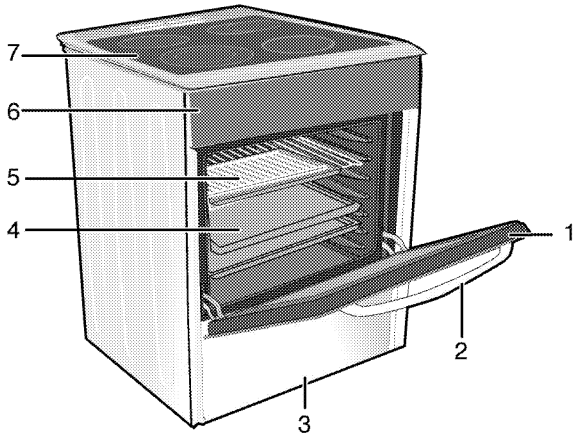
Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

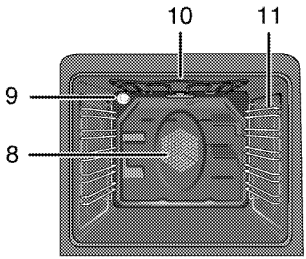
Verpakkingsmateriaal afvoeren

- Verpakkingsmateriaal is gevaarlijk voor kinderen. Houd verpakkingsmateriaal op een veilige plek buiten het bereik van kinderen.
  Verpakkingsmateriaal van het product wordt vervaardigd van recyclebaar materiaal. Voer het netjes af en sorteer het overeenkomstig de regels voor recyclebaar afval. Werp het niet weg bij het normale huisafval.

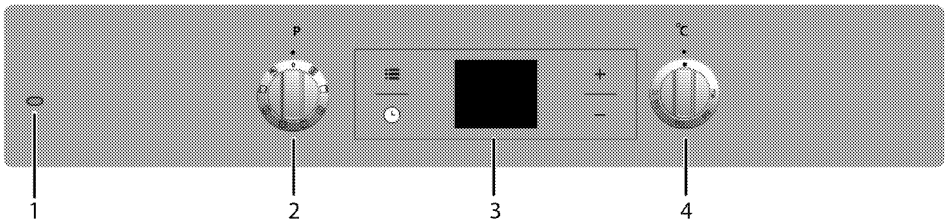
2 Algemene informatie

Overzicht





1 Ovendeur
2 Handgreep
3 Onderste deel
4 Plaat
5 Draadrooster
6 Bedieningspaneel
7 Branderplaat
8 Ventilatormotor (achter staalplaat)
9 Lamp
10 Grillverwarmingselement
11 Roosterposities

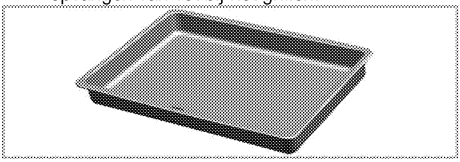


1 Waarschuwingslamp
2 Functieknop
3 digitale timer
4 Thermostaatknop

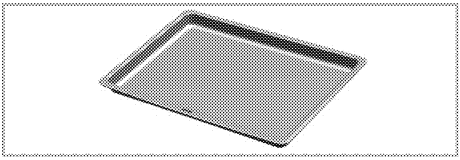
Inhoud pakket

De bijgeleverde accessoires kunnen variëren, afhankelijk van het productmodel. Het is mogelijk dat uw product niet alle accessoires bevat die in de gebruikershandleiding worden beschreven.

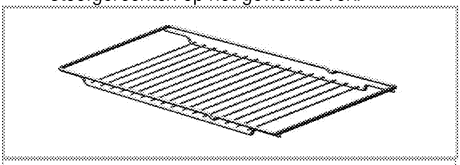
1. Gebruikershandleiding
2. Diepe plaat
   Wordt gebruikt voor gebakjes, grote braadstukken, sappige gerechten en het opvangen van vet bij het grillen.

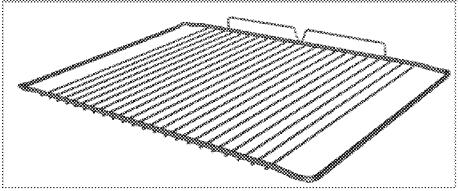


3. Cakeplaat
   Wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.

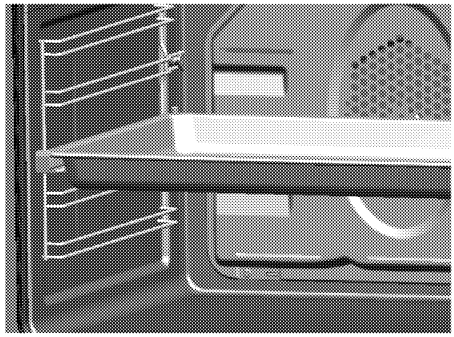


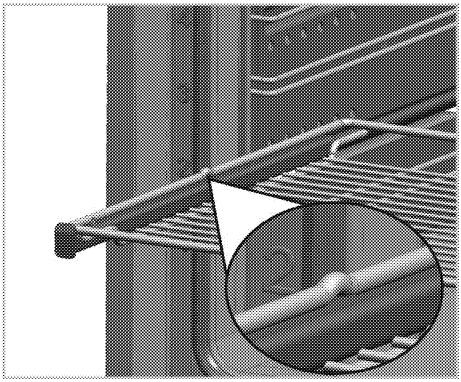
4. Draadrooster
   Gebruikt bij het braden en voor het plaatsen van te bakken, roosteren of koken voedsel in stoofgerechten op het gewenste rek.





5. Het grillrooster en de plaat correct op de uitschuifrekken plaatsen
   (Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
   Uitschuifrekken maken het mogelijk de platen en rooster makkelijk in te schuiven en te verwijderen. Als u de plaat en het rooster met uitschuifrekken gebruikt moet u zich ervan verzekeren dat de pennen aan de achterkant van het uitschuifrek tegen de zijkanten van het rooster en de plaat staan.





Technische specificaties

ALGEMEEN	
Buitenste afmetingen (hoogte/breedte/diepte)	min. 850 mm max. 941/600 mm/600 mm
Elektrische spanning / frequentie	220-240 V 1N / 380-415 V 3N ~ 50 Hz
Totaal stroomverbruik	9.7 kW
Zekering	32 A (1N) / 3 x 16 A (3N)
Kabeltype/-functionaliteit	min.H05VV-FG 3 x 4 mm^2 (1N) / 5 x 1,5 mm^2 (3N)
KOOKPLAAT	
Branders	
Links achteraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Links vooraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	180 mm
Stroom	1800/3000 W
Rechts vooraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	145 mm
Stroom	1500/2200 W
Rechts achteraan	**Inductiekookplaat**
Afmetingen	210 mm
Stroom	2000/3700 W
OVEN/GRILL	
Hoofdoven	**Multifunctionele oven**
Binnenlamp	15–25 W
Stroomverbruik grill	2.2 kW

[#] Basisgegevens: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven overeenkomstig de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Die waarden zijn bepaald onder standaardvermogen met onder-bovenverwarmer of functies voor heteluchtverwarming (indien relevant).
De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald overeenkomstig de hierna genoemde volgorde, afhankelijk van de aanwezigheid van de betreffende functies in het product. 1-Bereiding met eco. hete lucht, 2-Turbosudderen, 3- Turbobereiding, 4- Bodem-/onderverwarming met hete lucht, 5-Bodem- en onderverwarming.

De technische specificaties mogen zonder voorafgaande kennisgeving gewijzigd worden om de productkwaliteit te verbeteren.

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematisch en komen mogelijk niet exact overeen met uw product.

Waarden vermeld op de productlabels of in de bijgeleverde documentatie worden verkregen onder laboratoriumomstandigheden overeenkomstig de relevante standaarden. Deze waarden kunnen schommelen afhankelijk van de werkings- en omgevingsomstandigheden van het product.

3 Installatie

Product dient geïnstalleerd te worden door een bekwaam persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde voorschriften. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen. Mogelijk kan dit de garantie ongeldig maken.

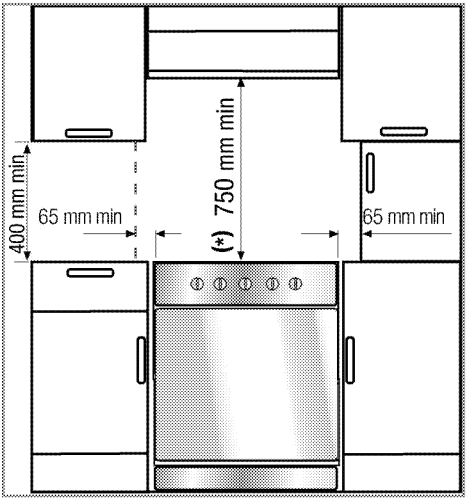
De voorbereiding van de locatie en de elektriciteitsinstallatie voor het product vallen onder de verantwoordelijkheid van de klant.

GEVAAR:
Het product moet aangesloten worden overeenkomstig de lokale gas- en elektriciteitsvoorschriften.

GEVAAR:
Controleer vóór installatie van het product of het zichtbare gebreken heeft.
Zo ja, laat het dan niet installeren.
Beschadigde producten vormen een gevaar voor uw veiligheid.

Voor installatie

Om ervoor te zorgen dat alle luchtopeningen onder het toestel vrij blijven, moet dit toestel worden geplaatst op een harde ondergrond zodat de voetjes niet in vast tapijt of in een zachte vloerbekleding wegzakken.
De keukenvloer moet in staat zijn het gewicht van het toestel te dragen plus het extra gewicht van kookwaren en bakwaren en voedsel.

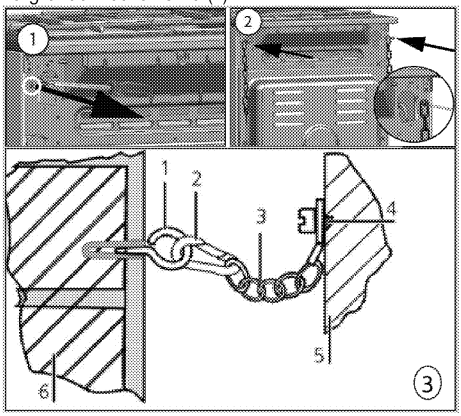


- Het kan worden gebruikt met elementen aan beide zijden maar om een minimumafstand van 400 mm te hebben boven de kookplaat moet u een vrije ruimte van 65 mm voorzien tussen het toestel en een muur, een keukendeel of een grote kast.
- Het fornuis kan ook losstaand worden geplaatst. Voorzie een minimumafstand van 750 mm boven het kookoppervlak.
- (*) Indien boven het fornuis een afzuigkap wordt geplaatst, dient u de instructies van de fabrikant te raadplegen met betrekking tot de installatiehoogte (minstens 650 mm).
- Het toestel komt overeen met toestelklasse 1, d.w.z. het kan worden geplaatst met de achterzijde en **één**zijde naar de keukenwanden, keukenmeubilair of uitrusting van eender welke grootte. Het keukenmeubilair of of de uitrusting aan de **andere** zijde mag enkel van dezelfde grootte of kleiner zijn.
- Elk keukenmeubilair naast het toestel moet warmtebestendig zijn (tot 100 °C min).

Veiligheidsketting

Indien uw product voorzien is van 2 veiligheidsketten;

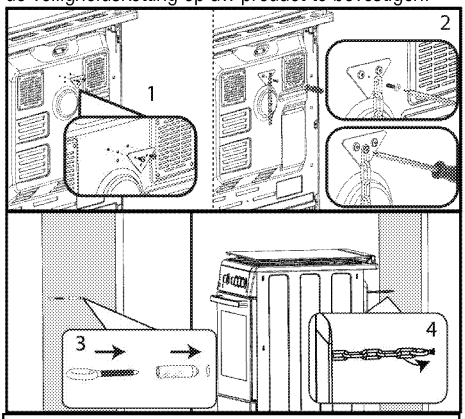
Het toestel moet beveiligd zijn tegen omslaan via de twee bijgeleverde veiligheidsketten.
Bevestig de haak (1) met gebruik van een geschikte plug aan de keukenwand (6) en verbind de veiligheidsketting (3) aan de haak door middel van het vergrendelmechanisme (2).



1 Stabiliteitshaak
2 Vergrendelmechanisme
3 Veiligheidsketting
4 Bevestig de ketting stevig aan de achterzijde van het fornuis
5 Achterzijde van het fornuis
6 Keukenwand

Indien uw product voorzien is van 1 veiligheidsketting;

Het apparaat moet beveiligd zijn tegen omvallen met gebruik van de ketting die bij uw oven is geleverd. Volg de onderstaande stappen in de afbeelding op om de veiligheidsketting op uw product te bevestigen.



Stabiliteitsketting zo kort mogelijk houden om te voorkomen dat de oven voorover kantelt en diagonaal om te voorkomen dat de oven opzij kantelt.

Stabiliteitsketting voor fornuizen die niet zijn uitgerust met een sleuf voor beugelverbinding.

Installatie en verbinding

Het product mag slechts worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de statutaire installatienormen.

Installeer het product niet naast koelkasten of diepvriezers. De door het product afgegeven warmte zal het stroomverbruik van koeltoestellen verhogen.

- Draag het product met minstens twee personen.
- Het product moet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst. Het moet niet worden geplaatst op een draagvlak of een voetstuk.

Draag of verplaats het product niet met behulp van de deur- en/of handgreep. De deur, hendel of scharnieren beschadigen.

Elektrische aansluiting

Sluit het product aan op een geaarde contactdoos die beveiligd is door een zekering met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie aanleggen door een bevoegd elektricien terwijl u het product met of zonder transformator gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie overeenkomstig de plaatselijke voorschriften.

GEVAAR:
Het product mag uitsluitend door een bevoegde en gekwalificeerde persoon op de netvoeding aangesloten worden. De garantieperiode van het product gaat uitsluitend in na correcte installatie.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit werkzaamheden door onbevoegde personen.

GEVAAR:
De stroomkabel mag niet worden vastgeklemd, verbogen of samengedrukt of in contact komen met warme onderdelen van het product.
Een beschadigde stroomkabel moet door een bevoegde elektricien worden vervangen.
Anders bestaat er een risico op een elektrische schok, kortsluiting of brand!

De gegevens over de stroomvoorziening moeten overeenkomen met de gegevens vermeld op het typeplaatje van het product. Het typeplaatje is zichtbaar wanneer de deur geopend wordt of bevindt zich op de achterkant van de eenheid afhankelijk van het type eenheid.
De stroomkabel van uw product moet voldoen aan de waarden in de tabel "Technische specificaties".

GEVAAR:
Koppel het product los van het elektriciteitsnet voordat met werk aan de elektrische installatie begonnen wordt.
Er is kans op elektrische schokken!

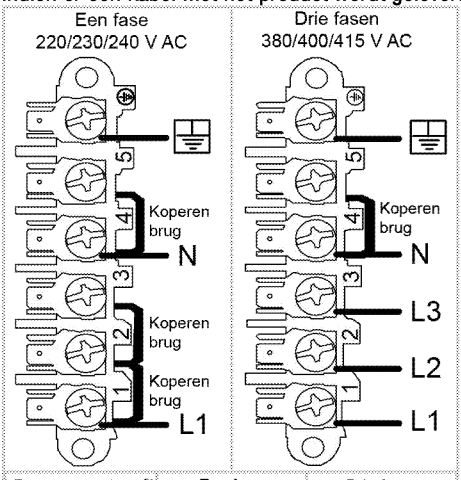
Het aansluiten van de stroomkabel

Tijdens het aanleggen van de bedrading dient u de nationale/plaatselijke elektrische voorschriften na te leven en de geschikte contactdoos en stekker voor de oven te gebruiken. In het geval de stroomlimieten van het product de draagcapaciteit van de stekker en contactdoos overschrijden, dient het product direct op de vaste elektrische installatie te worden aangesloten zonder de stekker en contactdoos te gebruiken.

1. Indien het niet mogelijk is alle polen in de stroomtoevoer af te sluiten dient er een afsluiteenheid met minstens 3 mm contactdoorlaat (zekeringen, lijnveiligheidschakelaars, schakelaars) aangesloten te worden en dienen alle polen van deze afsluiteenheid zich in de buurt (niet boven) van het product te bevinden overeenkomstig de IEE-richtlijnen. Het niet nakomen van deze

instructie kan operationele problemen veroorzaken en de garantie van het product ongeldig maken.
Aanvullende bescherming door een overblijvende stroomonderbreker wordt aanbevolen.

Indien er een kabel met het product wordt geleverd:



Doormeter (mm^2)	Een fase	Drie fasen
	3 x 4 mm^2	5 x 1,5 mm^2

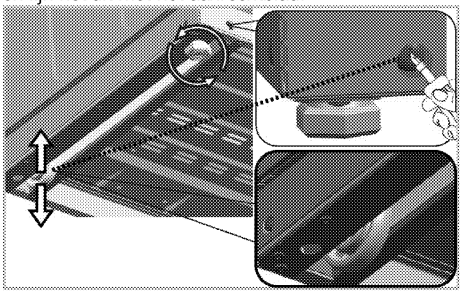
2. **Sluit voor eenfase aansluiting** aan zoals hieronder aangegeven:
- Bruine kabel = L (fase)
- Blauwe kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel= (E) ⏚ (Aarde)

3. **Sluit voor driefase aansluiting** de draden aan zoals hieronder aangegeven:
- Bruine kabel = L1 (fase 1)
- Grijze/Zwarte kabel = L2 (Phase 2)
- Grijze/Zwarte kabel = L3 (Phase 3)
- Blauwe kabel = N (neutraal)
- Groene/gele kabel= (E) ⏚ (Aarde)
- Duw het product naar de keukenmuur.

Stel de poten van de oven

Met het schroefmechanisme dat zich aan de voorkant van het product bevindt, kunt u het product 11 mm omhoog brengen door de zwenkwielen op de achterkant aan te passen. Oefen geen uiterste kracht uit op deze schroef. Anders kan het mechanisme beschadigen.

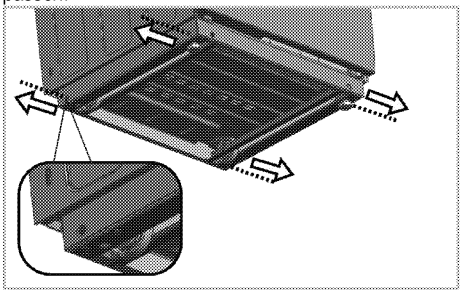
Trillingen terwijl het product in werking is, kunnen de pannen op het product om laten vallen. Om dergelijke gevaarlijke situaties te vermijden dient uw product recht en evenwichtig op zijn poten te staan. U kunt de voorpoten van het product aanpassen door ze naar rechts en links te draaien en de achterpoten met gebruik van de schroef zoals in onderstaande afbeelding aangegeven. Zet het product in evenwicht en lijn het uit met het aanrechtblad.

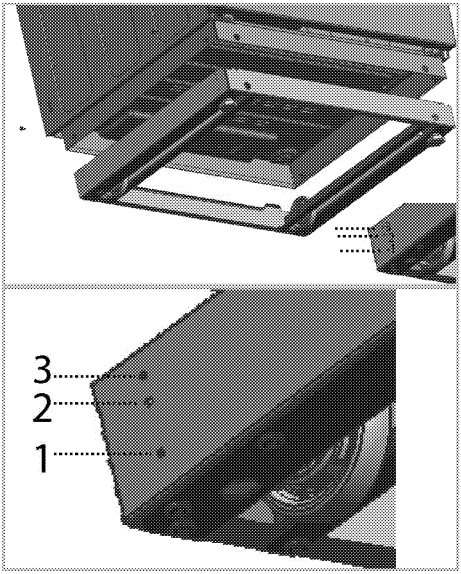


Aanpassen van de bodem

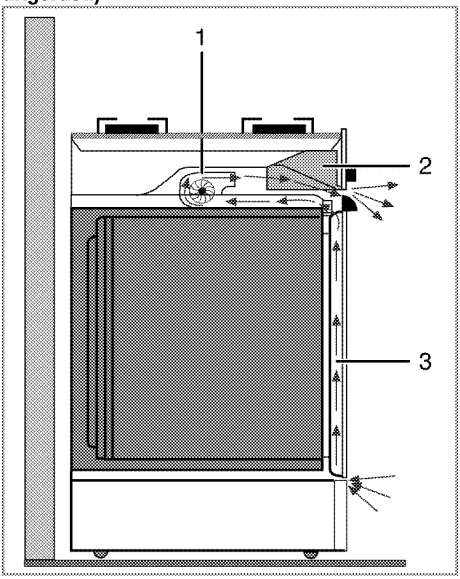
De erkende servicedealer kan de bodem van uw product verwijderen om de productthoogte te laten zakken tot 850 mm. In dit geval moeten de 4 meegeleverde poten op het product worden bevestigd. **Deze procedure mag uitsluitend worden uitgevoerd door de erkende servicedealer.**

Uw product is bevestigd met een bodem, die bestaat uit twee in elkaar passende onderdelen. Nadat uw product op een gelijkmatig oppervlak is gelegd, kunt u de schroeven, zoals in de afbeelding getoond, verwijderen en de binnenste bodem naar buiten trekken om een hoogteaanpassing van 3 stappen uit te voeren.
De minimale hoogte is 900 mm in de 1e stap. U kunt de hoogte instellen op 900 - 911 mm door de zwenkwielen met het schroefmechanisme aan te passen.
De minimale hoogte is 920 mm in de 2e stap. U kunt de hoogte instellen op 920 - 931 mm door de zwenkwielen met het schroefmechanisme aan te passen.
De minimale hoogte is 930 mm in de 3e stap. U kunt de hoogte instellen op 930 - 941 mm door de zwenkwielen met het schroefmechanisme aan te passen.





Voor producten met een koelventilator (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)



1 Koelventilator
2 Bedieningspaneel
3 Deur

De koelventilator koelt zowel het bedieningspaneel als de voorkant van het toestel.

Koelventilator blijft 20-30 minuten draaien nadat de oven is uitgeschakeld.

Laatste controle

1. Sluit het product weer aan op het net.
2. Controleer elektrische functies.

Toekomstig transport

- Bewaar de originele doos van het product en vervoer het product daarin. Volg de aanwijzingen op de doos. Als u de originele doos niet hebt, verpak het product dan in luchtkussenfolie of dik karton en tape het goed vast.
- Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton op de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.
- Til of verplaats het product niet met behulp van de deur of handgreep.

Plaats geen voorwerpen op het product en verplaats het rechtopstaand.

Controleer globaal het uiterlijk van uw product op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.

4 Voorbereidingen

Tips om energie te besparen

De volgende informatie zal u helpen om uw apparaat op een ecologische manier te gebruiken en energie te besparen:

- Gebruik donkerkleurige of gelakte kookwaren in de oven; dit zorgt voor een betere warmtetransmissie.
- Verwarm de oven tijdens het koken van uw gerechten voor als dit wordt aanbevolen in de gebruikershandleiding of kookbeschrijving.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken.
- Probeer wanneer dit mogelijk is meer dan één gerecht tegelijkertijd in de oven te bereiden. U kunt koken door twee pannen op het grillrooster te plaatsen.
- Bereid meer dan één gerecht na elkaar. De oven zal al warm zijn.
- U kunt energie besparen door uw oven een paar minuten voor het einde van de bereidingstijd uit te schakelen. Zet de ovendeur niet open.
- Ontdooi bevroren gerechten voor u ze bereidt.
- Gebruik potten/pannen met deksels om te koken. Als u geen deksel gebruikt kan het energieverbruik met 4 keer toenemen.
- Kies de brander die geschikt is voor de bodemmaat van de te gebruiken pan. Kies altijd de juiste pannemaat voor uw gerechten. Grotere pannen behoeven meer energie.
- Let erop plattebodempannen te gebruiken als u met elektrische kookplaten kookt.
  Pannen met een dikke bodem voorzien in een betere warmtegeleiding. U kunt tot een 1/3 energie besparen.
- Schalen en pannen moeten compatibel zijn met de kookzones. De bodem van de schalen of pannen mogen niet kleiner zijn dan de kookplaat.
- Houd de kookzones en de bodem van de pannen schoon. Vuil zal de warmtegeleiding tussen de kookzones en de bodem van de pan verminderen.

Het eerste gebruik

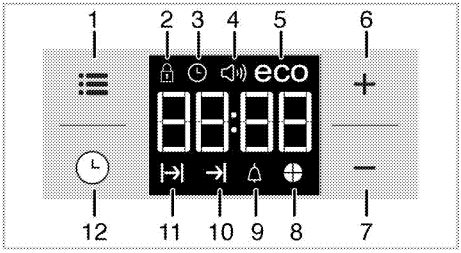
Tijdinstelling

Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm.

Druk de toetsen +/− om het uur van de dag in te stellen nadat de oven voor het eerst in gebruik is genomen.

Raak voor modellen met aanraakbediening eerst ☰ aan en gebruik dan + / − om de tijd van de dag in te stellen.

Om uw tijdsinstelling te bevestigen, raak het symbool 🕒 aan en wacht 4 seconden zonder een toets aan te raken.



1 Instellingsknop
2 Toetsvergrendelingssymbool
3 Kloksymbool
4 Symbool alarmvolume (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
5 Symbool spaarmodus
6 Plus-toets
7 Min-toets
8 Symbool tijdcirkel
9 Alarmsymbool
10 Symbool einde bereidingstijd
11 Symbool bereidingstijd
12 Programmatoets

Als de begintijd niet wordt ingesteld, begint de klok te lopen vanaf 12:00 en wordt het symbool 🕒 weergeven. Dit symbool verdwijnt zodra de tijd wordt ingesteld.

Instellingen van de huidige tijd worden ongedaan gemaakt in geval van stroomstoring. Het uur moet dan opnieuw worden ingesteld als de stroomstoring over is.

Eerste reiniging van het toestel

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Veeg de oppervlakken van het toestel met een vochtige doek of spons en droog het met een doek.

Eerste opwarming

Warm het product ongeveer 30 minuten op en schakel het dan uit. Zo worden alle productieresten of -lagen afgebrand en verwijderd.

WAARSCHUWING

Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

Elektrische oven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Kies de stand Elektrisch.
4. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 26*.
5. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
6. Draai uw oven uit; zie *Hoe de elektrische oven te bedienen, pagina 26*

Grilloven

1. Neem alle bakschalen en het grillrooster uit de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de hoogste grillstand; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 31*.
4. Laat de oven ongeveer 30 minuten werken.
5. Draai uw grill uit; zie *Hoe de grill bedienen, pagina 31*

Tijdens het eerste gebruik kunnen gedurende enkele uren geur en rook worden afgegeven. Dit is heel normaal. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is om de rook en geur af te voeren. Voorkom directe inademing van de geproduceerde rook en geur.

5 De kookplaat gebruiken

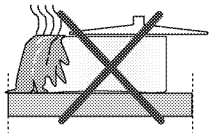
Algemene informatie over koken

Vul de de pan nooit voor meer dan eenderde met olie. Laat de kookplaat niet onbewaakt achter als u olie verhit. Oververhitte olie geeft brandgevaar. **Probeer een mogelijk vuur nooit te doven met water!** Bedek olie als het in brand vliegt met een branddeken of een vochtige doek. Zet de kookplaat, als dit veilig kan, uit en bel de brandweer.

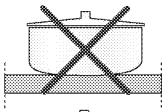
- Droog eten steeds goed af voor het koken en plaats het voorzichtig in de hete olie. Zorg ervoor dat etenswaren volledig zijn ontdooid voor het koken.
- Dek de kookpot niet af als u olie verwarmt.
- Plaats potten en steelpannen zo op de kookplaat dat de handvatten niet over de kookplaat hangen om te voorkomen dat ze opwarmen. Plaats geen kookpotten op de kookplaat die gemakkelijk overhellen of omvallen.
- Plaats geen lege kookpotten en steelpannen op kookzones die zijn ingeschakeld. Ze kunnen beschadigd raken.
- Een kookzone bedienen zonder kookpot of steelpan zal schade veroorzaken aan het product. Schakel de kookzone uit nadat u klaar bent met koken.
- Plaats geen plastic of aluminium kookpotten op het oppervlak omdat dat heet kan zijn.
  Reinig dergelijke gesmolten materialen meteen van het oppervlak.
  Dergelijke potten worden best ook niet gebruikt om voedsel in te bewaren.
- Gebruik enkel steelpannen of kookpotten met een vlakke bodem.
- Plaats de aangewezen hoeveelheid voedsel in steelpannen en pannen. Zo hoeft u niet onnodig te reinigen door het overvloeien van voedsel te voorkomen.
  Plaats geen deksels van steelpannen of pannen op kookzones.
  Plaats steelpannen zo dat ze gecentreerd staan op de kookzone. Als u een steelpan van één kookzone naar een andere wenst te verplaatsen, heft u ze op in plaats van ze naar de andere kookzone te schuiven.

Keuze van de steelpan

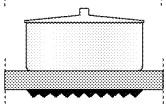
- Glazen keramische oppervlakken zijn hittebestendig en worden niet aangetast door grote temperatuursverschillen.
- Gebruik het glazen keramische oppervlak niet als opslagplaats of snijoppervlak.
- Gebruik enkel steelpannen en pannen met thermodiffusor bodem. Scherpe randen veroorzaken krassen op het oppervlak.



Gemorste vloeistoffen kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen en vuur veroorzaken.



Gebruik geen kookpotten met concave of convexe bodems.



Gebruik enkel steelpannen en pannen met vlakke bodem. Deze verzekeren een betere warmteverdeling.

Gebruik voor inductieplaten enkel kookpotten die geschikt zijn voor inductiekoken.

Test van de steelpan

Gebruik de volgende methodes om te testen of uw steelpan compatibel is met inductieplaten of niet.

1. Uw steelpan is compatibel als er een magneet in de bodem verwerkt is.
2. Uw steelpan is compatibel als "⏍" niet flikkert wanneer u de steelpan op de kookzone plaatst en de kookplaat aanzet.

U kunt steelpannen in staal, teflon of aluminium gebruiken met een speciale magnetische bodem die labels of waarschuwingen bevatten dat de steelpan compatibel is met inductieplaten. Glazen en keramische kookpotten en kookpotten uit roestvrij staal zonder magnetische aluminium bodem mogen niet worden gebruikt.

Systeem voor herkenning en focus van de steelpan

Bij koken met inductie wordt enkel het oppervlak onder de pan van energie voorzien. De bodem van de kookpot wordt herkend door het systeem en enkel dit gebied wordt automatisch verwarmd. Het koken stopt wanneer de kookpot van de kookzone wordt verwijderd. Het "⏍" symbool van de geselecteerde kookzone flikkert.

Veilig gebruik

Gebruik geen hoge kookniveaus als u een antiaanbakpan (teflon) gebruikt zonder olie of met zeer weinig olie.

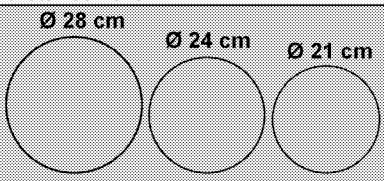
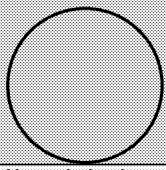
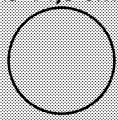
Plaats geen voorwerpen zoals vorken, messen of deksels van pannen op de kookplaat omdat deze dan kunnen verwarmen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voedsel dat in aluminiumfolie ingewikkeld is op de kookzone.

Als er een oven onder uw kookplaat is en deze aan staat, kan het zijn dat de kookplaat een verminderd kookvermogen heeft of wordt uitgeschakeld.

Houdt voorwerpen met magnetische eigenschappen zoals kredietkaarten en cassettes weg van de kookplaat wanneer deze in gebruik is.

Kies een kookzone die geschikt is voor de kookpot

Grote kookzone	Normale kookzone	Kleine kookzone
		
Grote kookzone • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor grote gerechten zoals grote pannenkoeken of grote vissen (kort gebakken).	**Normale kookzone** • Past zich automatisch aan de steelpan aan. • Verdeelt de energie optimaal. • Voorziet een perfecte verdeling van de hitte. Wordt gebruikt voor allerlei soorten gerechten.	**Kleine kookzone** • Wordt gebruikt voor traag koken (sauzen, room) • Wordt gebruikt voor de bereiding van kleine porties of porties gebaseerd op het aantal gasten.

Gebruik van de kookplaten

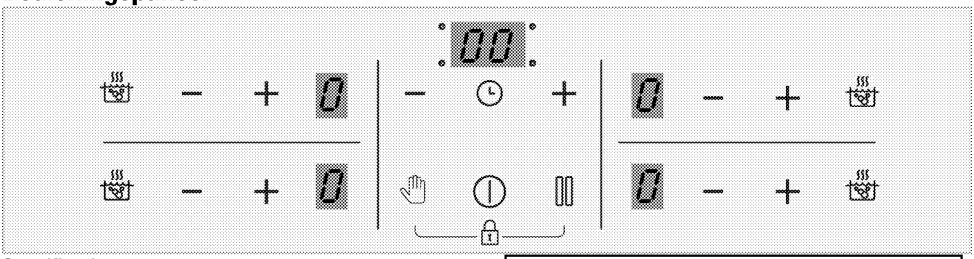
GEVAAR:

Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals een zoutvaatje kunnen de kookplaat beschadigen.

Gebruik geen gebarsten kookplaten. Er kan water door deze barsten lekken en kortsluiting veroorzaken.

Als u enige schade op het oppervlak aantreft (bijv. zichtbare barsten) dient u het product onmiddelijk uit te zetten om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.

Bedieningspaneel

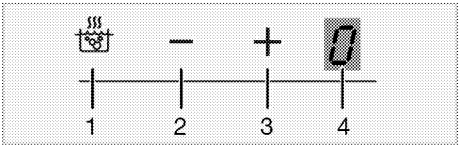


Specificaties

- Aan/Uit-toets
- Slot/Kinderslot
- Toets om timer te activeren/deactiveren
- Instelling hoog vermogen (booster) toets
- Vergrendelingstoets voor reiniging
- Stop- en starttoets
- Minus-toets
- Plus-toets

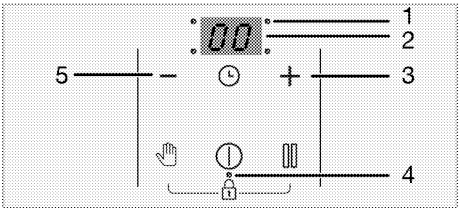
Grafieken en figuren zijn enkel bedoeld ter informatie. Het werkelijke uiterlijk of functies kunnen variëren afhankelijk van het model van uw kookplaat.

Kookzonescherm



1 Instelling hoog vermogen (booster) activeringstoets
2 Zone Minus-toets (voor de temperatuur)
3 Zone Plus-toets (voor de temperatuur)
4 Kookzonescherm

Timerscherm



1 Decimale punt voor tijdinstelling
2 Timerscherm
3 Timer Plus-toets (voor timerstand)
4 Decimale punt voor Slot/Kinderslot
5 Timer Minus-toets (voor timerstand)

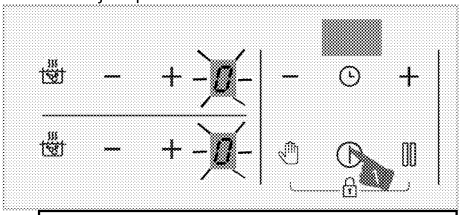
Dit product wordt bediend met een aanraakcontrolepaneel. Elke actie die u op uw aanraakcontrolepaneel uitvoert, zal worden bevestigd met een geluidssignaal.

Houd het controlepaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen bij het functioneren veroorzaken.

De kookplaat aanschakelen:

1. Schakel de kookplaat aan door het aanraken van"⏻" de toets.

"0" verschijnt op ieder kookzonescherm.



De kookplaat zal automatisch terugkeren naar de Standby-modus als er geen actie wordt ondernomen binnen 10 seconden.

Het product zal zichzelf uitschakelen vanwege veiligheidsredenen als er langere tijd geen toets wordt aangeraakt.

Uitschakelen van de kookzone:

Een actieve kookzone kan op 3 verschillende manieren worden uitgeschakeld:

1. **Door het aanraken van de "⏻" toets**

Raak de "⏻" toets aan.

2. **Door de temperatuur te verlagen tot stand "0";**

U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot de **"0"** stand.

3. **Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;**

Wanneer de tijd voorbij is, zal de timer de daaraan toegekende kookzone uitschakelen. **"0"** of **"00"** verschijnt op het betreffende scherm.

Wanneer de tijd voorbij is, zal een geluidsalarm klinken. Raak een willekeurige toets op het controlepaneel aan om het geluidsalarm uit te zetten.

4. **Door het tegelijkertijd aanraken van de "−" "/"+" toetsen voor de gewenste kookzone;**

U kunt de betreffende kookzone uitschakelen door de "−"/"+" toetsen tegelijkertijd aan te raken.

Als **"H"** of **"h"** brandt nadat de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds warm is. Raak die kookzones niet aan.

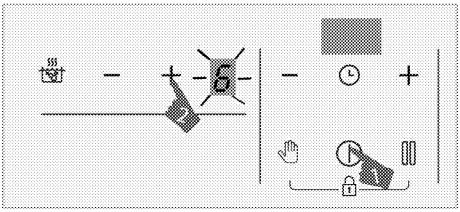
Indicator restwarmte

Als het **"H"** symbool knippert op het kookzonescherm, betekent dit dat de kookplaat nog warm is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert snel in het **"h"** symbool, wat betekent dat de kookzone minder warm is.

Als de stroom is uitgeschakeld, zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

Temperatuurniveau aanpassen

1. Schakel de kookplaat in door de"⏻" toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone "−"/"+" toetsen aan te raken.



» De relevante kookzone zal op de ingestelde temperatuur gaan werken.

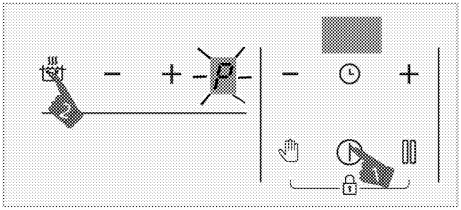
De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een pan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

Insteltoets voor booster

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

De booster selecteren:

1. Schakel de kookplaat in door de"⏻" toets aan te raken.
2. Raak de "booster" toets van de betreffende zone aan.



» De geselecteerd kookzone zal op maximaal vermogen werken en het **"P"** symbool zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau **"9"**.

De booster eerder uitschakelen:

U kunt de boosterfunctie op elk gewenst moment uitschakelen door de "−" of "booster" toets aan te raken.

De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau **"9"**.

Werken met 2 zones die zich in dezelfde verticale richting bevinden:

Als een zone ingesteld is op het boosterniveau en een andere zone die zich in dezelfde verticale richting bevindt ingesteld wordt op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9), daalt het niveau van de eerste zone naar 9 en kan de andere zone worden ingesteld op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9). Als de tweede zone wordt ingesteld op boosterniveau, daalt het niveau van de eerste zone naar 6.

Schoonmaakvergrendeling

De schoonmaakvergrendeling zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel schoon kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat. Het apparaat staat gedurende deze periode niet onder stroom.

De schoonmaakvergrendeling activeren

1. Houd de "🔒" toets ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt als een van de kookzones is ingeschakeld.

Op het timerscherm van de kookplaat wordt afgeteld vanaf 20. Gedurende deze periode zullen geen van de toetsen op het bedieningspaneel werken, met uitzondering van de "⏻" toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aan te raken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De

kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.

Wilt u de schoonmaakvergrendeling eerder deactiveren, houd dan de "" toets ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

Kinderbeveiliging

Als de kookzones uitgeschakeld zijn, kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. U kunt de kinderbeveiliging in- of uitschakelen als de kookzones uitgeschakeld zijn (in de stand-by staan).

De kinderbeveiliging activeren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de "" en de "" toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De kinderbeveiliging is nu actief. **"L"** verschijnt tijdelijk op het scherm van alle kookzones en het decimale punt van de "" toets wordt ingeschakeld.

Als er een toets wordt aangeraakt als de kinderbeveiliging actief is, klinken er twee geluidssignalen en knippert **"L"** op het scherm van alle kookzones.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de "" en de "" toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

» De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld. **"L"** knippert op het scherm van alle kookzones en het lampje van de "" toets gaat uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.

Activering van de toetsvergrendeling

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de "" en de "" toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.

De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en het decimale punt van de "" toets wordt getoond na eerst te hebben geknipperd.

U kunt de toetsvergrendeling alleen inschakelen als de kookplaat in werking is. Alleen de "" toets reageert nog als de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u een andere toets aanraakt, zal het decimale punt van de "" toets knipperen om aan te geven dan de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten. Als u een toets aanraakt zonder de toetsvergrendeling uit te schakelen, knippert **"L"** op het scherm van alle kookzones om aan te geven dat de toetsvergrendeling actief is. Schakel de toetsvergrendeling uit om de kookplaat weer in te schakelen.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

1. Raak als de toetsvergrendeling is ingeschakeld de "" en de "" toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

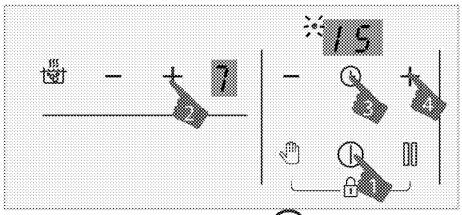
» Het lampje van de "" toets gaat uit en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode de kookplaat in de gaten te houden. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Schakel de kookplaat in door de "" toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone"−"/"+" toetsen aan te raken.



3. Activeer de timer door de "" toets aan te raken. **"00"** symbool en de decimale punt van de geselecteerde zone zullen knipperen op het timerscherm.
4. Stel de gewenste tijdsduur in door de timer "−" "/"+" toetsen aan te raken.

5. Na 10 seconden wordt de instelling geactiveerd. Het decimale punt van de geselecteerde zone zal knipperen op het timerscherm.
6. Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.

Als meer dan één timerwaarde is ingesteld voor verschillende zones, wordt de zonetimer met de laagste waarde weergegeven op het timerscherm en knippert de decimale punt voor die zone. De decimale punten van de andere zones zijn continu te zien.

U kunt de resterende bereidingstijd bekijken door de "⏲" toets van alle kookzones aan te raken. Elke keer dat u een toets aanraakt, wordt de timerwaarde van een andere zone weergegeven. Uiteindelijk wordt de laagste timerwaarde weer weergegeven.

De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur te selecteren.

De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

De timer uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen. Als u niet op een toets drukt, zal het geluidssignaal na een paar minuten stoppen.

De timers eerder uitschakelen

Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld.
U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

De timer uitschakelen door de waarde in te stellen op "00":

1. Raak de timer "−"/"+" toetsen aan totdat **"00"** wordt aangegeven op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.

» Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

De timer uitschakelen voor de betreffende zone door de betreffende zone "−"/"+" toetsen tegelijkertijd aan te raken.

1. Raak de betreffende zone "−"/"+" toetsen tegelijkertijd aan.

» Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

Na deze stap wordt het temperatuurniveau van de betreffende zone **"0"** en hetzelfde geldt voor de timerwaarde.

Stopfunctie

Met deze functie kunt u het temperatuurniveau van de kookzones verlagen naar de laagste stand (niveau 1).

Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de "▯▯" toets aan als een van de kookzones actief is.

Alle actieve kookzones werken op mininumvermogen (niveau 1). "□" symbool zal verschijnen op het scherm van de actieve kookzones.

2. Raak de "▯▯" toets opnieuw aan om alle kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: De inductiekookplaat verwarmt in principe rechtstreeks de pan. Dit geeft een hoop voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak blijft koeler.
De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er wordt alleen energie gegenereerd waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

Beperkingen in werkingstijd

De kookplaatbediening is uitgerust met werktijdbegrenzing. Als een of meer kookzones aan blijven, zal de kookzone na een bepaalde tijd automatisch worden uitgeschakeld (zie tabel-1). Als er aan de kookzone een timer is toegewezen zal het timerscherm daarna ook uitschakelen.
De werktijd is afhankelijk van de gekozen temperatuur. De maximale werktijd wordt op dit temperatuurniveau toegepast.

De gebruiker kan de kookzone herstarten nadat die automatisch werd uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Tabel-1: Beperkingen in werkingstijd

Temperatuurniveau	Werktijdbegrenzing - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 minuten
P (Booster)	10 minuten (*)
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 5 minuten	

Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan van een hoger niveau dalen naar niveau 7.

Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt een **"E"** -waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.

Geluiden tijdens de werking

De inductiekookplaat kan bepaalde geluiden maken. Die geluiden zijn normaal en horen bij het proces van inductiekoken.

- Het geluid wordt luider bij hoge temperaturen.
- De legering van een steelpan kan geluid veroorzaken.
- Bij lage temperatuur kan men regelmatig een aan/uit-geluid horen, dat hoort bij de basiswerking van een inductiekookplaat.
- U zult geluid horen als u een lege steelpan opwarmt. Als u water of voedsel toevoegt zal het geluid niet meer te horen zijn.
- Het geluid van de ventilator die het elektrische systeem koelt is ook hoorbaar.

Foutberichten

Tabel-2: Foutcodes en foutoorzaken

Foutoorzaak	Aanduiding	Scherm
Twee of meer toetsen worden ingehouden	Het **"E"** symbool knippert	Kookzonescherm
Kookplaat is oververhit	Het **"H"** symbool knippert	Kookzonescherm

Voor meer informatie over foutberichten die op het tiptoetspaneel kunnen verschijnen, zie tabel 2.

Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedieningssysteem uitvallen en een foutsignaal geven.

Houd het oppervlak van het tiptoetspaneel schoon. Er kan onjuiste werking worden veroorzaakt.

6 Hoe de oven te bedienen

Algemene informatie over bakken, roosteren en grillen

WAARSCHUWING
Hete oppervlakken veroorzaken brandwonden! Het product kan heet zijn wanneer het in gebruik is. Raak de hete branders, de binnenste delen van de oven, verwarmers enz. nooit aan. Houd kinderen uit de buurt. Gebruik altijd warmtebestendige ovenhandschoenen wanneer u schotels in de oven plaatst of eruit haalt.

GEVAAR:
Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen. Ontsnappende stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.

Tips bij het bakken

- Gebruik geschikte metalen schotels met een anti-kleeflaag, aluminium pannen of hittebestendige siliconenvormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte op het rek.
- Zet de bakvorm in het midden van het rek.
- Kies de juiste roosterpositie voordat u de oven of grill aanzet. Wijzig de roosterstand niet wanneer de oven heet is.
- Houd de ovendeur gesloten.

Tips bij het roosteren

- Het vooraf behandelen van hele kip, kalkoen en grote stukken vlees met dressings zoals citroensap en zwarte peper verhoogt de kookprestatie.
- Vlees met botten heeft ongeveer 15 tot 30 minuten langer nodig om te bakken dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- U moet ongeveer 4 tot 5 minuten bereidingstijd rekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Laat het vlees in de oven rusten voor ongeveer 10 minuten na het verstrijken van de kooktijd. De jus wordt beter verdeeld over het hele braadstuk en loopt niet weg wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet in een vuurvaste schaal in het middelste of lage rooster worden geplaatst.

Tips voor het grillen

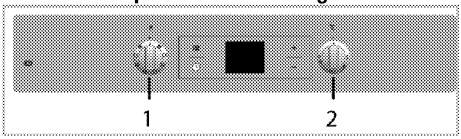
Wanneer vlees, vis en gevogelte wordt gegrild, wordt dit snel bruin, heeft het een mooie korst en droogt het niet uit. Platte stukken, vleesspiezen en worst, maar ook groenten met een hoog watergehalte (bijv. tomaten en uien) zijn bijzonder geschikt om te worden gegrild.

- Verdeel de te grillen stukken op de draadgrill of in de bakschaal met draadgrill zodanig dat de ingenomen ruimte de afmetingen van de verwarmer niet overschrijdt.
- Schuif de draadgrill of de bakschaal met grill in de oven op het gewenste niveau. Als u grillt op de draadgrill, schuif dan de bakschaal naar het rek eronder om vet op te vangen. Voeg wat water toe aan de bakschaal om deze gemakkelijk te reinigen.

Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Hoe de elektrische oven te bedienen

Selecteer temperatuur en werkingsmodus.



1 Functieknop
2 Thermostaatknop

1. Stel de thermostaatknop in op de gewenste werkingsmodus.
2. Stel de temperatuurknop in op de gewenste temperatuur.

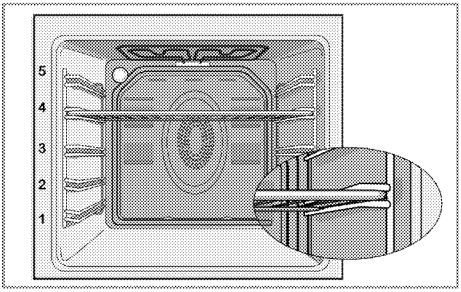
» De oven verwarmt tot de ingestelde temperatuur en behoudt deze. Tijdens het verwarmen blijft de temperatuurlamp aan.

Schakel de elektrische oven uit.

Draai de functieknop en temperatuurknop naar uit-positie (bovenste stand).

Roosterstanden (voor modellen met draadgrill)

Het is belangrijk dat de draadgrill goed in het draadrek geplaatst wordt. De draadgrill moet tussen de draadrekken geschoven worden zoals afgebeeld in de figuur.
Laat de draadgrill niet tegen de achterwand van de oven rusten. Schuif uw draadgrill naar het voorste deel van het rooster en duw deze voor goede grillresultaten met de deur op zijn plaats.
(De functies verschillen per productmodel.)



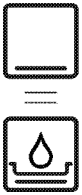
Werkingsmodussen

De volgorde van de hier getoonde werkingsmodi kan afwijken van de schikking op uw product.

Boven- en onderverwarming

Boven- en onderverwarming zijn in werking. Het voedsel wordt gelijk van de bovenkant en de onderkant verwarmd. Bijvoorbeeld geschikt voor cakes, gebak of cakes en stoofpotjes in bakvormen. Met één schaal koken.

Onder



Alleen de verwarmer onder is in werking. Bijvoorbeeld geschikt voor pizza en voor verder bruinen van gerechten aan de onderkant.
Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

Onder-/bovenverwarming met hetelucht

Boven- en onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. Met één schaal koken.

Werking met ventilator

De oven is niet verwarmd. Enkel de ventilator (in de achterzijde) is in werking. Korrelachtig diepvriesvoedsel wordt traag op kamertemperatuur ontdooid en bereid voedsel wordt afgekoeld.

Hete lucht

Alleen de hete lucht (in de achterzijde) is in werking.
Door de ventilator wordt hete lucht snel gelijkmatig door de oven verspreid. In de meeste gevallen is voorverwarmen niet nodig. Geschikt voor bereiding van uw gerechten op verschillende roosterhoogtes.
Geschikt voor koken met meerdere schalen.
Deze functie moet ook gebruikt worden voor gemakkelijke stoomreiniging.

"3D" functie

Boven-, onderverwarming en ventilator (in de achterwand) zijn in werking. De gerechten worden gelijkmatig en snel rondom bereid.
Met één schaal koken.

Volledige Grill

De grote grill aan het ovenplafond is in werking. Deze is geschikt voor het grillen van grote hoeveelheden vlees.

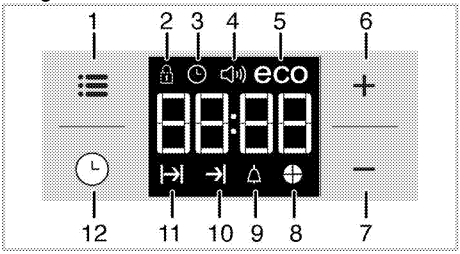
- Plaats grote en middelmatige porties in de juiste roosterstand onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de temperatuur in op het maximumniveau.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Grill+Ventilator

Het grilleffect is niet zo sterk als op volledige grill

- Plaats kleine en middelgrote porties in juiste plaatpositie onder de grillverwarmer om te grillen.
- Stel de gewenste temperatuur in.
- Draai het voedsel na de helft van de grilltijd om.

Het gebruik van de ovenklok



1 Instellingsknop
2 Toetsvergrendelingssymbool
3 Kloksymbool
4 Symbool alarmvolume (Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
5 Symbool spaarmodus
6 Plus-toets
7 Min-toets
8 Symbool tijdcirkel
9 Alarmsymbool
10 Symbool einde bereidingstijd
11 Symbool bereidingstijd
12 Programmatoets

De maximaal in te stellen bereidingseindtijd is 5 uur en 59 minuten.
Het programma wordt in geval van een stroomstoring geannuleerd. De oven moet opnieuw geprogrammeerd worden.

Bij het maken van aanpassingen knipperen de betreffende symbolen in het scherm. U moet even wachten voordat de instellingen zijn effect sorteren.

Als er geen bereidingsinstelling is gedaan kan de tijd niet worden ingesteld.

De resterende tijd wordt weergegeven op het scherm zodra het koken begint.

Maaltijden bereiden door de bereidingstijd in te stellen

U kunt de oven dusdanig instellen dat deze aan het einde van de bepaalde tijd stopt door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak ◷ aan tot het symbool |→| voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
3. Stel de bereidingstijd in met toetsen + / −.

» » Nadat de bereidingstijd is ingesteld verschijnen het symbool |→| en de klok voortdurend op het scherm.

4. Zet de schotel in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

» De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het kloksymbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voorbij is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de ratio van de resterende bereidingstijd naar de totale bereidingstijd makkelijk zien.

Het einde van de bereidingstijd op een later tijdstip instellen;

Na het instellen van de bereidingstijd op de klok kunt u de bereidingseindtijd naar een later tijdstip instellen.

1. Selecteer de functie voor bereiding.
2. Raak ◷ aan tot het symbool |→| voor de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
3. Stel de bereidingstijd in met toetsen + / −.

» Zodra de bereidingstijd ingesteld is, verschijnt continu het symbool |→| op het scherm.

4. Raak ◷ aan tot het symbool →| voor het einde van de bereidingstijd op het scherm verschijnt.
5. Druk op toetsen + / − om de bereidingseindtijd in te stellen.

» Nadat de bereidingstijd is ingesteld, verschijnen het symbool |→| en →| op het scherm en gaat de klok voortdurend branden. Dit symbool →| verdwijnt zodra de bereiding wordt gestart.

6. Zet de schotel in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop. Bereiding start.

» **De oventimer berekent de starttijd door de bereidingstijd van de bereidingseindtijd die u heeft ingesteld af te trekken.** De gekozen werking wordt geactiveerd bij de uitgerekende tijd voor de bereiding en als de oven tot op de ingestelde temperatuur voorverwarmd is. De oven behoudt deze temperatuur tot het einde van de bereidingstijd.

» De bereidingstijd begint met aftellen als de bereiding van start gaat en alle delen van het kloksymbool verlicht zijn. De ingestelde bereidingstijd is opgedeeld in 4 gelijke delen en als de tijd van ieder deel voorbij is, gaat het symbool voor dat deel uit. Zo kunt u de ratio van de resterende bereidingstijd naar de totale bereidingstijd makkelijk zien.

7. Aan het einde van het bereidingsproces verschijnt **“Einde”** op het scherm en weerklinkt het geluidssignaal.
8. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets. Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Als u op een willekeurige knop duwt aan het einde van het geluidssignaal, gaat de oven weer werken. Draai de knoppen voor de temperatuur en functie naar stand **"0"** (uit) om de oven uit te schakelen om te voorkomen dat deze weer in werking treedt aan het einde van het geluidssignaal.

De toetsen vergrendelen

U kunt voorkomen dat aan de oven gezeten wordt door de toetsen te vergrendelen.

1. Raak ☰ aan tot het symbool 🔒 op het scherm verschijnt.

» **"UIT"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op ✚ om de toetsen te vergrendelen.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **"Aan"** op het scherm en het symbool 🔒 blijft branden.

De oventoetsen kunnen niet meer gebruikt worden zolang de toetsen vergrendeld zijn. Wanneer er een stroomonderbreking is, blijven de toetsen vergrendeld wanneer er opnieuw stroom is.

Raak, om de toetsen te ontgrendelen,

1. Raak ☰ aan tot het symbool 🔒 op het scherm verschijnt.

» **"Aan"** verschijnt dan op het scherm.

2. Druk op de toets ━ om de toetsen te ontgrendelen.

» **"UIT"** zal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.

De alarmklok instellen

U kunt de timer van het product gebruiken om u te waarschuwen of aan iets te herinneren, behalve voor het kookprogramma.

De alarmklok heeft geen invloed op de functies van de oven. Deze timer dient alleen om u te waarschuwen. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken om voedsel op een bepaald moment in de oven om te draaien. Aan het einde van de op de timer ingestelde tijd weerklinkt een alarm.

1. Raak 🕒 aan tot het symbool 🔔 op het scherm verschijnt.

De maximum alarmtijd kan 23 uur en 59 minuten bedragen.

2. Stel het alarm in met de toetsen ✚ en ━.

» Wanneer de alarmtijd ingesteld is, blijft het alarmsymbool 🔔 branden en verschijnt de alarmtijd op het scherm.

3. Aan het einde van de alarmtijd knippert het symbool 🔔 en weerklinkt het alarmsignaal.

Het alarm uitzetten

1. Het alarmsignaal weerklinkt gedurende 2 minuten. Om het alarmsignaal te stoppen, druk gewoon op een willekeurige toets.

» Het alarmsignaal stopt dan en de huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm.

Het alarm annuleren

1. Om het alarm te annuleren, raak 🕒 aan tot het symbool 🔔 op het scherm verschijnt.
2. Blijf drukken op de toets ━ tot **"00:00"** op het scherm verschijnt.

De alarmtijd verschijnt dan op het scherm. Als de alarmtijd en de bereidingstijd gelijktijdig worden ingesteld, verschijnt de kortste tijd op het scherm.

Veranderen van de alarmtoon

1. Raak ☰ aan tot het symbool 🔊 op het scherm verschijnt.
2. Wijzig de gewenste alarmtoon met toetsen ✚ / ━.
3. De toon die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

» Geselecteerde alarmtoon wordt op het scherm weergegeven als **"b-01"**, **"b-02"** of **"b-03"**.

Het uur van de dag wijzigen

Om het door u voorafgaande ingestelde uur van de dag te veranderen:

1. Raak ☰ aan tot het symbool 🕒 op het scherm verschijnt.
2. Stel het uur van de dag in met toetsen ✚ /━.
3. De tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

Spaarstand

U kunt tijdens het koken met de spaarstand energie besparen door de bereidingstijd van de oven in te stellen.

Deze stand schakelt de warmte-elementen voor het einde van de bereidingstijd uit en voltooit de bereiding met de binnentemperatuur van de oven.

Spaarstand instellen

1. Raak symbool ☰ aan tot het symbool **eco** op het scherm verschijnt.

» **"Off"** verschijnt dan op het scherm.

2. Economy-modus inschakelen door ✚ toets aan te raken.

» Als de toetsen vergrendeld zijn, verschijnt **"On"** op het scherm en blijft het symbool eco branden.

Spaarstand uitschakelen

1. Raak symbool ☰ aan tot het symbool **eco** op het scherm verschijnt.

» **"On"** verschijnt dan op het scherm.

2. Uitschakelen economy modus door ▬ toets aan te raken.

» **"Off"** zal worden getoond op het scherm nadat de toetsvergrendeling is uitgeschakeld.

Helderheid van het scherm instellen
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

1. Raak ☰ aan totdat **d-01** of **d-02** of **d-03** op het scherm verschijnt voor schermhelderheid.
2. Stel de gewenste helderheid in met de toetsen ✚ / ▬.

» De tijd die u heeft ingesteld zal kort daarna worden geactiveerd.

Tabel kooktijden

De tijden in dit schema dienen als richtlijn. Tijden kunnen variëren door de voedseltemperatuur, dikte, soort en uw eigen bereidingsvoorkeuren.

Bakken en roosteren

1ste rek van de oven is het **onderste** rek.

Gerecht	Nummer bereidingsniveau		Roosterstanden	Temperatuur (°C)	Kooktijd (ong. in min.)
Cakes op plaat*	Eén niveau		4	175	30 ... 35
Cakes in vorm*	Eén niveau		2	180	40 ... 50
Cakes in bakpapier*	Eén niveau		3	175	20 ... 30
	2 niveaus		1 - 5	175	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Russisch gebak*	Eén niveau		3	200	5 ... 10
	2 niveaus		1 - 5	175	18 ... 25
Koekjes*	Eén niveau		3	175	20 ... 25
	2 niveaus		1 - 5	175	25 ... 30
	3 niveaus		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Deeggebak*	Eén niveau		2	200	30 ... 40
	2 niveaus		1 - 5	200	45 ... 55
	3 niveaus		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rijk gebak*	Eén niveau		2	200	25 ... 35
	2 niveaus		1 - 5	200	30 ... 40
	3 niveaus		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Zuurdeeg*	Eén niveau		2	200	35 ... 45
	2 niveaus		1 - 3	200	35 ... 45
Lasagne*	Eén niveau		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Eén niveau		2	200 ... 220	15 ... 20
Biefstuk (volledig) / rosbief	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	100 ... 120
Lamsbout (stoofpotje)	Eén niveau		3	25 min. 250/max., dan 190	70 ... 90
Gebraden kip	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	65 ... 70
	Eén niveau		2	15 min. 250/max., dan 180 ... 190	55 ... 65
Kalkoen (5,5 kg)	Eén niveau		2	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
	Eén niveau		2	25 min. 250/max., dan 180 ... 190	150 ... 210
Vis	Eén niveau		3	200	20 ... 30
	Eén niveau		3	200	20 ... 30

Wanneer er bij de bereiding twee platen tegelijkertijd worden gebruikt, plaatst u de diepe schaal bovenin en de ondiepe schaal onderin.
* Voor alle etenswaren wordt eerst voorverwarmen aangeraden.

(**) Voor bereidingsprocessen die voorverwarming nodig hebben, verwarmt u de oven voor aan het begin van het proces totdat deze de ingestelde temperatuur bereikt.

Tips voor het bakken van cakes

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd.
- Als de cake vochtig is, gebruik dan minder vocht of verlaag de temperatuur met 10°C.

- Als de cake bovenop te donker is, zet deze dan op een lager rooster, verlaag de temperatuur en verleng de baktijd.
- Als de cake goed van binnen gebakken is maar een plakkerige buitenkant heeft, gebruik dan minder vocht, verlaag de temperatuur en verhoog de baktijd.

Tips bij het bakken van gebak

- Als de cake te droog is, verhoog dan de temperatuur met zo'n 10 en verkort de baktijd. Bevocht de deeglagen met een sausje van melk, olie, eieren en yoghurt.
- Als het deeg te lang moet bakken, zorg ervoor dat de dikte van het deeg dat u bereid heeft niet hoger is dan de diepte van de schaal.
- Als de bovenkant van het deeg bruin wordt maar het onderste deel niet, zorg ervoor dat er niet teveel van de voor het deeg gebruikte saus onderin het deeg zit. Probeer de saus gelijkmatig te verdelen tussen de deeglagen en op het gebak voor gelijkmatig bruinen.

Bereid het gebak conform de modus en temperatuur die in de bereidingstabel staan vermeld. Als het onderste deel niet bruin genoeg is, plaats het gebak de volgende keer dan op een lager rooster.

Tips voor het bereiden van groenten

- Als het groentegerecht vocht tekort komt en droog wordt, bereid het dan in een pan met deksel in plaats van een open schaal. In afgesloten pannen blijft het vocht van het gerecht behouden.
- Als een groentegerecht niet gekookt wordt, kook de groenten dan eerst en bereid ze als ingeblikt voedsel en plaats het gerecht in de oven.

Hoe de grill bedienen

WAARSCHUWING
Sluit de ovendeur tijdens het grillen.
Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

Aanzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar het gewenste grillsymbool.
2. Stel dan de gewenste grilltemperatuur in.
3. Verwarm, indien gewenst, ongeveer 5 minuten voor.

» Het temperatuurlampje gaat aan.

Het uitzetten van de grill

1. Draai de functieknop naar uit-positie (top).

Voedsel dat niet geschikt is voor grillen heeft het risico te verbranden. Gebruik enkel grillvoedsel dat geschikt is voor intensieve grillwarmte.
Plaats het voedsel niet te ver naar achteren in de grill. Dit is het heetste gebied en hier kan vettig voedsel vlam vatten.

Tabel kooktijden voor grillen

Grillen met elektrische grill

Voedsel	Roosterstanden	Aanbevolen temperatuur (°C)**	Grilltijd (ongeveer)
Vis	4...5	250/max	20...25 min. #
Gesneden kip	4...5	250/max	25...35 min.
Lamskoteletten	4...5	250/max	20...25 min.
Varkensvlees roosteren	4...5	250/max	25...30 min. #
Kalfskoteletten	4...5	250/max	25...30 min. #
Geroosterd brood *	4	250/max	1...3 min.

afhankelijk van dikte
*Verwarm voor gedurende 5 minuten.
**Indien de grilltemperatuur van uw product niet aangepast kan worden, werkt de grill op de maximumtemperatuur.

7 Onderhoud en verzorging

Algemene informatie

De levensduur van het product zal worden verlengd en er zullen minder vaak problemen zijn als het product regelmatig wordt gereinigd.

GEVAAR:
Sluit het product van de stroom af voor te beginnen met onderhouds- en reinigingswerk. Er is kans op elektrische schokken!

GEVAAR:
Laat het product afkoelen voordat u het reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

- Reinig het product grondig na ieder gebruik. Zo kunt u kookresten gemakkelijker verwijderen, en voorkomt u dat ze verbranden als u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Er zijn geen speciale reinigingsmiddelen vereist om het product te reinigen. Gebruik warm water met wasvloeistof, een zachte doek of spons voor het reinigen van het product en een droge doek om het te drogen.
- Zorg er steeds voor dat overvloedige vloeistoffen worden afgeveegd na de reiniging en dat gemorste vloeistoffen steeds meteen worden afgeveegd.
- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken en de handgreep geen reinigingsmiddelen die zuur of chloride bevatten. Gebruik een zachte doek met een vloeibaar detergent (niet-schurend) om deze onderdelen schoon te vegen, en let erop dat u in één richting veegt.

Het oppervlak kan beschadigd geraken door sommige detergenten of reinigingsmaterialen. Gebruik geen agressieve detergenten, reinigingspoeder/melk of scherpe voorwerpen tijdens het reinigen.

Gebruik geen stoomreinigers om het toestel schoon te maken, want dat kan elektrische schokken veroorzaken.

Reiniging van de kookplaat

Glazen keramische oppervlakken

Veeg over het glazen keramische oppervlak met een koude vochtige doek om te voorkomen dat er reinigingsmiddel achterblijft. Droog af met een zachte en droge doek. Resten kunnen het glazen keramische oppervlak beschadigen bij het volgende gebruik van de kookplaat.
Gedroogde restjes mogen nooit van het glazen keramische oppervlak worden gekrast met gebogen messen, staalwol of gelijkaardige gereedschappen.
Verwijder calciumvlekken (gele vlekken) met een kleine hoeveelheid ontkalker zoals azijn of citroensap. U kunt ook geschikte commercieel beschikbare producten gebruiken.
Breng het reinigingsmiddel aan op een spons en wacht tot het goed ingetrokken is als het oppervlak erg vervuild is. Reinig daarna het oppervlak van de kookplaat met een vochtige doek.

Voedingswaren op basis van suiker, zoals volle room en siroop moeten meteen worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak is afgekoeld. Anders kan het glazen keramische oppervlak permanent worden beschadigd.

Na verloop van tijd kan de kleur van de deklaag of andere oppervlakken licht vervagen. Dit heeft geen effect op de werking van het product.
Vervaging van de kleur en vlekken op het glazen keramische oppervlak zijn normaal en dus geen defect.

Het bedieningspaneel reinigen

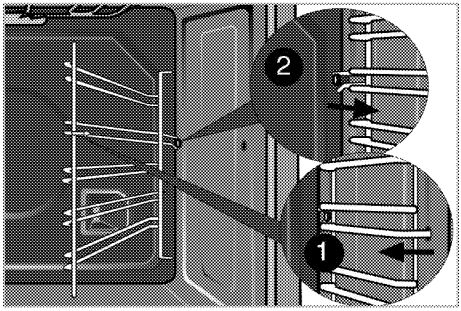
Reinig bedieningspaneel en knoppen met een vochtige doek en veeg ze droog.

Verwijder de knoppen van uw product niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel. Het bedieningspaneel kan beschadigd worden!

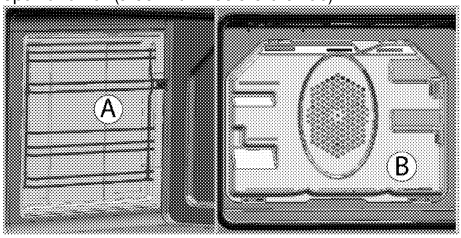
De oven reinigen

Om de zijwand te reinigen(De functies verschillen per productmodel.)
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

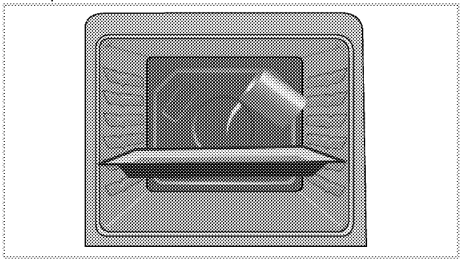
1. Verwijder het voorste gedeelte van de zijkant door deze in de tegenovergestelde richting van de zijwand te trekken.
2. Verwijder het rek aan de zijkant door deze in uw richting te trekken.



Katalytische wanden
(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)
De binnenwanden (A) en/of achterwand (B) van uw product heeft mogelijk met een katalytische emaille afwerking. Katalytische wanden zijn lichtmat van kleur en hebben en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven moeten niet worden gereinigd. Het poreuze oppervlak van de katalytische wanden is zelfreinigend door het absorberen en omzetten van spattend vet (stoom en koolstofdioxide).



Gemakkelijke stoomreiniging
Het garandeert gemakkelijke reiniging, omdat het vuil (indien niet te lang wordt gewacht) zacht wordt gemaakt met de stoom die in de oven wordt gevormd en het condenseren van de waterdruppels op de binnenkant van de oven.
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Schenk 500 ml water in de bakplaat en zet deze op het 2e rek in de oven.

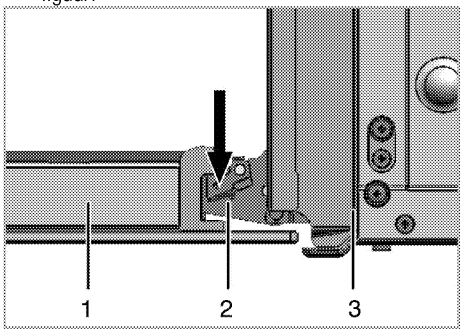


3. Stel de oven in op gemakkelijke stoomreiniging-modus en laat deze gedurende 25 minuten draaien op 100°C.
4. Open de deur en neem de binnenoppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek.
5. Gebruik warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om hardnekkig vuil te verwijderen en een droge doek om het te drogen.

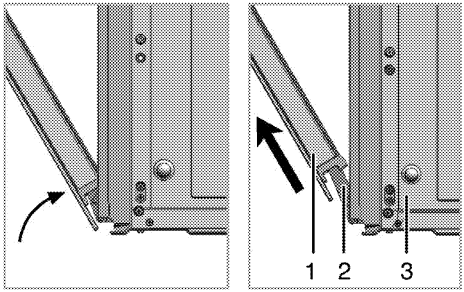
Reinig de ovendeur
Gebruik, om de ovendeur te reinigen, warm water met wasmiddel, een zachte doek of spons om het product te reinigen en een droge doek om deze droog te wrijven.

Gebruik geen sterkschurende reinigingsmiddelen of scherpe harde metalen schrapers om de ovendeur te reinigen. Zij kunnen het oppervlak en het glas beschadigen.

De ovendeur verwijderen
1. Open de ovendeur (1).
2. Open de clips bij de scharnierbehuizing (2) aan de rechter- en linkerkant van de ovendeur door ze naar beneden te duwen zoals aangegeven in de figuur.



1 Ovendeur
2 Scharnier
3 Oven



3. Maak de ovendeur half open.
4. Verwijder de ovendeur door deze omhoog te tillen waardoor hij loskomt uit de rechter- en linkerscharnieren.

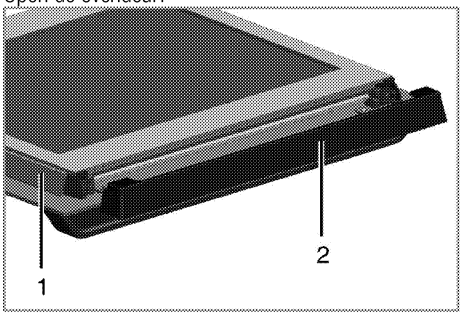
Om de deur weer terug te plaatsen, voert u de stappen tijdens het verwijderen in omgekeerde volgorde uit. Vergeet niet om de clips bij de scharnierbehuizing te sluiten wanneer u de deur opnieuw installeert.

Binnenglas deur verwijderen

(Deze functie is optioneel. Het is mogelijk dat uw product er niet meer is uitgerust.)

Het binnenglas van de ovendeur kan verwijderd worden om te reinigen.

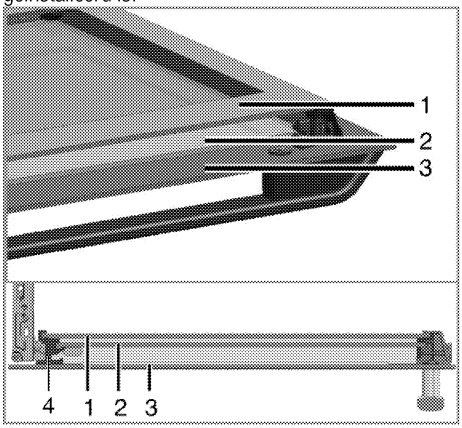
Open de ovendeur.



1 Frame

2 Plastic deel

Trek het naar uzelf toe en verwijder het plastic deel dat op het bovenste gedeelte van de voordeur geïnstalleerd is.



1 Binnenste glazen paneel

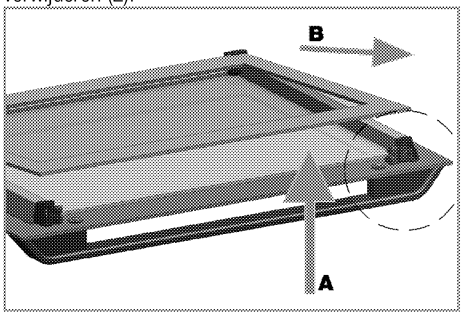
2 Binnenglaspaneel

3 Buitenste glaspaneel

4 Plastic groef voor glaspaneel-Onder

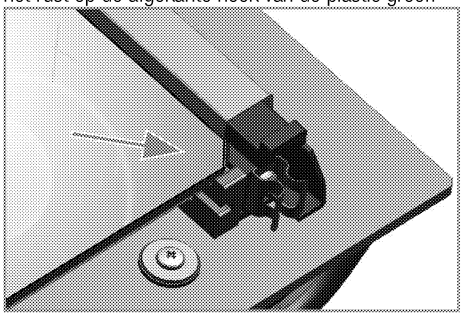
Til, zoals in de afbeelding weergegeven, het binnenste glazen paneel (1) licht in richting **A** en trek het uit in richting **B**.

Herhaal deze handeling om het binnenglaspaneel te verwijderen (2).



De eerste stap om de deur te herstellen is het herinstalleren van het binnenglaspaneel (2).

Plaats, zoals weergegeven in de afbeelding, de afgekante hoek van het glazen paneel dusdanig dat het rust op de afgekante hoek van de plastic groef.



Het binnenglaspaneel (2) dient geïnstalleerd te worden in de plastic groeven dichtbij het binnenste glazen paneel (1).

Als u het binnenste glazen paneel (1) installeert dient u ervoor te zorgen dat de geprinte zijde van de paneel naar het tweede binnenglaspaneel gedraaid is.

Het is belangrijk dat de benedenhoeken van de binnenglaspanelen in de plastic benedengroeven (5) geplaatst worden.

Duw het plastic deel naar het frame tot u een "click" hoort.

De ovenlamp vervangen

GEVAAR:

Zorg voordat u de ovenlamp vervangt dat het product afgesloten is van het elektriciteitsnet en afgekoeld om het risico op een elektrische schok te vermijden.

Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

De ovenlamp is een speciale elektrische gloeilamp die temperaturen tot 300°C kan weerstaan. Zie *Technische specificaties, pagina 12* voor gegevens. Ovenlampen kunnen worden verkregen bij de bevoegde serviceagenten.

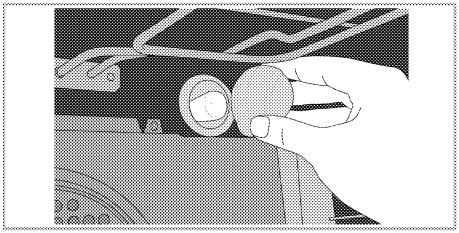
De positie van de lamp kan afwijken van de afbeelding.

De lamp die in dit apparaat wordt gebruikt, is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting. Het bedoeld gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen levensmiddelen te laten waarnemen.

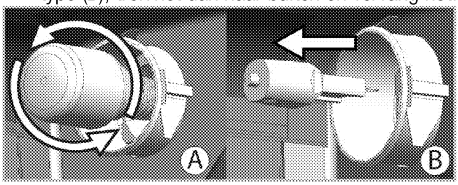
De lampen die in dit apparaat worden gebruikt, moeten bestendig zijn aan extreme fysieke condities, zoals temperaturen boven de 50°C.

Als uw oven is voorzien van een ronde lamp:

1. Sluit het product af van het elektriciteitsnet.
2. Draai de glazen kap tegen de klok in om deze te verwijderen.



3. Als u een ovenlampje heeft van het type (A) dat u in de onderstaande afbeelding ziet, verwijdert dit dan door er zoals aangegeven aan te draaien en vervang het. Als u een ovenlampje heeft van het type (B), trek het dan naar buiten en vervang het.



4. Plaats het glazen deksel terug.

8 Problemen oplossen

De oven geeft stoom af als hij in gebruik is.

- Het is normaal dat er stoom ontsnapt tijdens gebruik. >>> *Dit is geen fout.*

Als de oven verwarmt en koelt geeft deze metaalachtige geluiden.

- Wanneer de metalen onderdelen worden verwarmd, kunnen deze uitzetten en geluid veroorzaken. >>> *Dit is geen fout.*

Het product werkt niet.

- De hoofdzekering is defect of doorgeslagen. >>> *Controleer zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset deze indien nodig.*
- De stekker van het product zit niet in het (geaarde) stopcontact. >>> *Controleer de plugkoppeling.*
- Indien de display niet oplicht als u de kookplaat weer aanzet. >>> *Koppel het apparaat los bij de stroomonderbreker. Wacht 20 seconden en sluit deze weer aan.*
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> *Laat uw fornuis afkoelen.*
- The kookpan is niet geschikt. >>> *Controleer uw pan.*

Ovenverlichting werkt niet.

- Ovenverlichting is defect. >>> *Vervang ovenlamp.*
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

Oven warmt niet op.

- Functie en/of temperatuur zijn niet ingesteld. >>> *Stel de functie en de temperatuur in met de functie- en/of temperatuurknop/toets.*
- Bij modellen met een timer is de timer niet aangepast. >>> *Pas de tijd aan.*
  (In producten met een magnetron bedient de timer alleen de magnetron.)
- De stroom is afgesloten. >>> *Controleer of er stroom is. Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang of reset de zekeringen indien nodig.*

"⎍" symbool verschijnt op het scherm van de kookzone.

- U heeft geen pan op de actieve kookzone geplaatst. >>> Controleer of er een pan op de kookzone staat.
- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet wijd genoeg voor de kookzone. >>> Kies een pan die wijd genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.
- De kookpan of de kookzone is oververhit. >>> Laat deze afkoelen.

De gekozen kookzone gaat plotseling uit tijdens gebruik.

- De bereidingstijd voor de gekozen kookzone kan verstreken zijn. >>> U kunt een nieuwe bereidingstijd instellen of het bereiden beëindigen.
- Oververhittingbeveiliging is ingeschakeld. >>> Laat uw fornuis afkoelen.
- Mogelijk bedekt een voorwerp het aanraakpaneel. >>> Verwijder het voorwerp van het paneel.

De pan wordt, ondanks het aanstaan van de kookzone, niet warm.

- Uw pan is niet geschikt voor inductiekoken. >>> Controleer of uw kookpan geschikt is voor inductie.
- De kookpan is niet juist gecentreerd of het bodemoppervlak van de pan is niet wijd genoeg voor de kookzone. >>> Kies een pan die wijd genoeg is en centreer de pan juist op de kookzone.

(Bij modellen met timer) Klokdisplay knippert of kloksymbool is aan.

- Er heeft zich eerder een stroomstoring voorgedaan. >>> *Pas de tijd aan / schakel het product uit en weer aan.*

Raadpleeg de bevoegde serviceagent of de dealer waarbij u het product hebt gekocht als u, ondanks het doorvoeren van de aanwijzingen in dit gedeelte, het probleem niet kunt oplossen. Probeer nooit om een product met gebreken zelf te repareren.